



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI BADEMLİ ÇAY BİSKÜVİSİ

- 1 1/3 Su Bardağı Buğday Unu (135g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (2g)
- 1 1/4 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (80g)
- 2 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (35g) (Küp Küp Kesilmiş)
- 1 Adet Yumurta
- 2-3 Yemek Kaşığı File Badem
- 1 Çay Bardağı Damla Çikolata
- Üzeri için :
- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 1/2 Su Bardağı Soğuk Süt
- Servis için :
- İsteğe göre, vanilyalı veya karamelli dondurma

Fırınınızı önceden 160oC ayarlayıp ısıtın. Fırın tepsinize pişirme kağıdı sererek önceden hazırlayın.

Un, hamur kabartma tozu ve pudra şekerini eleyerek karıştırma kabına aktarın.

Üzerine soğuk ve küp küp kesilmiş tereyağını ekleyip, parmak uçlarınızla ovalayarak un kıvamına glene kadar karıştırın.

Üzerine yumurtayı ve isteğe göre badem yağını ilave edip, hamuru çok kısa yoğurun.

İçerisine file badem ve damla çikolataları ekleyip, homojen dağılana dek kısaca yoğurun.

Un serpiştirdiğiniz tezgah üzerinde hamuru 2 ye bölüp silindir şeklinde yuvarlayın.

Önceden 160oC ısıtılmış fırında 20-22 dakika pişirin.

Fırından alıp tırtıklı bir hamur/ekmek bıçağı ile ince dilimler halinde kesip, fırın sıcaklığını 10-15 derece düşürün.

Kestiğiniz dilimleri tepsiye yayın ve 8-10 dakika daha pişirin.

Fırından aıp fırın ızgara teli üzerinden soğuyup katılaşıana kadar 1-2 saat dinlendirin.

Pakmaya Çikolatalı Sos'u, paket üzerindeki talimata uygun olarak, 2 1/2 su bardağı süt ile karıştırarak pişirmeye başlayın.

Kaynama başlayınca, ocağı kısıp, 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin.

İsteğe göre, kup bardaklarında vanilya ve karamelli dondurma ile üzerine pakmaya çikolatalı sos ile soğuk servis edin.

