ELMALI CEVİZLİ BİSKÜVİ

3 adet yumurta
Yarım su bardağı erimiş margarin
1 su bardağı şeker
1 su bardağı ceviz içi
2 adet elma rendesi
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

Elmanın kabuklarını soyup, rendeleyiniz. Cevizleri isterseniz elle, isterseniz robotta çekiniz. Geniş bir kabın içine az un koyup, içine 3 adet yumurtayı kırınız.Toz şeker ve margarini ekleyip iyice çırpınız.
Rende elma ve cevizi ekleyiniz. Kabartma tozu ve unu eleyerek ekleyiniz. Kulak memesi kıvamında hamur elde edene kadar yoğurunuz. Sıvı margarin ile fırın tepsisini yağlayınız. Hamurdan şekilsiz parçalar alarak yuvarlayınız. Yağlanmış tepsiye diziniz. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişiriniz.



© lezzetler.com tarif no:102541 • adı:Elmalı Cevizli Bisküvi • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:31