



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI CEVİZLİ BÜSKÜVİ

Malzeme

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

Hazırlanışı

Elmanın kabuklarını soyup, rendeleyiniz.

Cevizleri isterseniz elle, isterseniz robotta çekiniz.

Geniş bir kâbın içine az un koyup, içine 3 adet yumurtayı kırınız.

Toz şeker ve sıvı Sana'yı ekleyip iyice çırpınız.

Rende elma ve cevizi ekleyiniz.

Kabartma tozu ve unu eleyerek ekleyiniz.

Kulak memesi kıvamında hamur elde edene kadar yoğurunuz.

Sıvı Sana ile fırın tepsisini yağlayınız.

Hamurdan şekilsiz parçalar olarak yuvarlayınız. Yağlanmış tepsiye diziniz.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişiriniz.