



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FALLI ÇİN BİSKÜVİLERİ (ÇİN)

<https://www.lezzetsirri.com>

3 yumurta beyazı

60 gr. elenmiş pudra şekeri

45 gr. eritilmiş tereyağı

60 gr. elenmiş un

ayrıca,

20 adet fal mesajı (ince kağıtlara yazılmış)

Yumurta beyazlarını derin bir kaba koyun ve köpürünceye kadar çırpın. Elenmiş pudra şekerini ve erimiş tereyağını içine döküp iyice karıştırın. Unu ekleyin ve yine koyu bir karışım oluncaya kadar karıştırın. 15 dakika dinlenmeye bırakın.

Fırını 180 derecede kızdırın. Fırın tepsisinin üzerini yağlı kağıtla kaplayın ve üzerine 8 cm. çapında üç daire çizin. Daha sonra karışımdan silme 1,5 tatlı kaşığı alarak çizdiğiniz her dairenin içine koyun. Ispatula ile daire şeklinde hamuru yayın. 5 dakika, kurabiyelerin kenarları hafif kahverengi oluncaya kadar pişirin. Kurabiyeleri fazla pişirmeyin ki kurumasınlar. Daha sonra fırından çıkarıp bisküvilerin altına ıspatulayı sokarak yavaşça kaldırın. Önceden hazırladığınız fal mesajlarını üzerlerine koyarak bisküvileri yarım daireler gibi ikiye katlayın. Daha sonra yarım daireleri bir cam kabın kenarına düz kısımlarından bastırarak hilal gibi, biraz içe bükük olmalarını sağlayın. Fırın dışında fırın ızgara telinin üzerinde soğumaya bırakıp, dostlarınıza sürpriz tatlı olarak servis yapın. Bisküvileri ikişer üçerden fazla pişirmeyin ki, daha sonraki işlem sırasında fazla bekleyip kurumasınlar. Yoksa ortalarından bastırılınca kırılırlar.