



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI BİSKÜVİ

250 gr. un (8 çorba kaşığı)
1/2 paket margarin
125 gr. pudraşekerı (3 çorba kaşığı)
1 adet yumurta
50 gr. ekilmiş yer fıstığı
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 ay kaşığı kakao

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasını açıp, yağı, yumurtayı, etrafına pudraşekerini, fıstığın yarısını ve kabartma tozunu koyup, hepsini karıştırarak bir hamur yapınız.

Hamuru 10-15 dakika dinlendiriniz.

Dinlenen hamuru yarım cm. kalınlığında açınız.

Kalıplarla çeşitli şekillerde kesiniz.

Ortalarını parmakla bastırıp, kakaolu hamurdan küçük bir parça koyunuz.

Tepsiye aralıklı dizip, üzerlerine iri doğranmış fındık serpiniz.

Orta ısıllı fırında altını ve üstünü pembe renkte pişiriniz.

Not: Kakaolu hamuru yapmak için, hamurdan yumurta büyüklüğünde parça alıp, bunun içerisine kakao koyarak kakaolu hamur yapılmış olur. Böylece bisküvileriniz süslü iek gibi olur.