



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI VE YABAN MERSİNLİ BİSCOTTİ

300 gr elenmiş un
165 gr toz şeker
1.5 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 yumurta
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı margarin
130 gr kurutulmuş yaban mersini
140 gr tuzsuz antepfıstığı

Fırını 160 dereceye ayarlayın. Un ve kabartma tozunu çukur bir kabın içine eleyin. Şekeri ekleyip harmanlayın. Yumurtalar, vanilya, yaban mersini ve fıstıkları ekleyip unlanmış tezgahta iyice yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru 2 eşit parçaya ayırın ve 20 cm uzunluğunda yuvarlayın. Yağlı kağıt üzerine yerleştirip kızarıncaya kadar yaklaşık 30dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Keskin bir bıçakla 3 mm kalınlığında dilimlere ayırın ve yağlı kağıt üzerinde tekrar fırında kızarıncaya kadar 8-10 dakika pişirin. Fırından alıp soğuttuktan sonra servis yapın.