



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKOÇ BİSKÜVİSİ

Kullanılacak malzeme:

450 gram un,
150 gram toz şekeri,
250 gram tereyağı,
2 yumurta,
1 paket vanilya tozu,
1 çay kaşığı tuz.

Yapımı: Fırın tepsisini yağa ve una bu-layıp bir kenara bırakmalı. Kalan tereyağını küçük parçalara bölüp bir büyük kâseye koymalı. Bunun üstüne toz şekerini dökmeli. Telle bir süre şekerli tereyağını işlemeli. Sonra buna teker teker yumurta sarılarını katıp bunları yedirerek köpürtmeli.

Karışım iyice çırpıldıktan sonra tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken vanilyalı ve tuzlu unu azar azar katıp yedirmeli. Karışım koyu bir hamur durumuna gelince merdaneyle bunu bir - iki milimetre kalınlığındaki bir yaprak haline gelinceye kadar açmalı. Sonra türlü biçimlerdeki kalıplarla bu hamurdan bisküvitler çıkarıp aralıklı olarak fırın tepsisine dizmeli. Yumurtalardan birinin akını iyice çırpıldıktan sonra bir fırçayla bisküvitlerin üstüne sürmeli ve tepsiyi 180 dereceye göre kızdırılmış fırına koymalı. Bisküvitleri 45 dakika fırında tuttuktan sonra çıkarmalı ve soğumaya bırakmalı. Bisküvitler soğuyunca bunları fırın tepsisinden alıp servis tabağına yerleştirmeli ve yanında çay veya süt olduğu halde servis yapmalı.