İSKOÇ BİSKÜVİSİ

24 bisküvi MALZEMESİ:
2 bardak un
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 çorba kaşığı şeker
4+1/2 çorba kaşığı tereyağı ya da margarin
1+1/4 bardak yağsız süt
Hamuru açmak için un
Yağlamak için yağ
2 tatlı kaşığı süt

HAZIRLANIŞI:
Bir kapta un, tuz, kabartma tozu ve şekeri karıştırın. Yağ veya margarini yavaş yavaş, ekleyip, iyice yoğurun. Sonra sütü ilave edin ve hamur oluşuncaya kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru, ıslanmış geniş bir yüzeyde, yaklaşık 1.5 cm kalınlığında açıp, yuvarlayın. Bir bıçakla 6-7 cm'lik kısmını kesip çıkartın. Hamuru yağlanmış bir tepsiye oturtup süt ilave edin. Kalan hamuru tekrar birleştirip, yoğurun. Açıp keserek tepsiye dizin. Önceden 225 dereceye kadar ısıtılmış fırında bisküvileri 10-15 dakika pişirin. Pişirme işlemi boyunca fırında içi su dolu bir fincan olmalıdır. İskoç bisküvilerini, tercihen sıcak olarak yağ ve marmelatla servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:49866 • adı:İSKOÇ BİSKÜVİSİ • gönderen:Dilaşub • indirme tarihi:23.04.2024 - 16:33