



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI BİSKÜVİ

2,5 Su Bardağı tozşeker
2 Adet yumurta
3 Çorba Kaşığı üzeri için tozşeker
5 gr kabartma tozu
1,5 Su Bardağı un
6 Adet üzeri için mandalina
100 gr margarin

malzemeleri bir kaptaki iyice yoğurun.folyoya sarıp bir gece bekletin.sonraki gün hamuru açmadan yarım saat öncesinden buzdolabından çıkarın.hamuru ikiye bölüp unlanmış zeminde merdane yardımıyla yarım cm kalınlığında ayrı ayrı açın.açtığınız hamurun yarısından bir su bardağı yardımıyla yuvarlak bisküviler kesin.hamurun diğer yarısından sa aynı şekilde su bardağı yardımıyla yuvarlaklar kesin ve bu yuvarlakların ortasından da çay bardağı yardımıyla parça çıkarıp halka şekli elde edin.bu simit şeklindeki delikli parçaları delikli olmayan yuvarlak parçaların üzerine koyup fırın tepsisine dizin.180 derece fırında pembeleşene kadar pişirin.bu arada mandalinaların kabuklarını soyup enine dilimleyin.tencereye koyduğunuz dilimlerin üzerine tozşeker döküp bekletin.mandalina dilimleri suyunu salınca ocağa koyup kaynatın.koyulaşınca ocaktan alıp soğutun.soğuduktan sonra robotta parçalayın(sulu kalırsa tekrar kaynatın)soğutup bisküvilerin ortasına dökün, serviS yapın