NORVEÇ BİSKÜVİLERİ

HAMUR MALZEMELERİ
4 1/2 su bardağı un (500 gr.)
1 3/4 çay bardağı süt (175 gr.)
2/5 paket margarin (100 gr.)
1 1/5 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (20 gr.)
1 1/2 çay kaşığı tuz (4 gr.)
4/5 kahve fincanı toz şeker (45 gr.)
1 adet yumurta
1 1/2 çay kaşığı kakule
1 yumurta sarısı (üzerine sürmek için)
MEYVE KARIŞIMI
1/2 su bardağı kuru üzüm (60 gr.)
1/2 su bardağı limon veya portakal kabuğu reçeli
1/4 su bardağı kıyılmış ceviz (30 gr.)

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra, doğranmış meyvaları dikkatlice karıştınn ve 6 mm. kalınlığında açın. Elinizdeki bisküvi kalıpları ile değişik şekillerde parçalar çıkarın ve üzerlerine yumurta sarısı sürerek 30 dakika mayalanmak üzere ılık bir yerde bekletin. Üzerlerine toz şeker serpip 190°C ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:8962 • adı:NORVEÇ BİSKÜVİLERİ • gönderen:fert • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:52