PEKMEZLİ VE AYVALI BİSKÜVİ

2 adet yumurta
Yarım su bardağı pekmez
Yarım su bardağı zeytinyağı
2,5 su bardağı un
Yarım su bardağı yulaf ezmesi
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
2 çorba kaşığı Pakmaya Sütlü Parça Çikolata
1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 adet orta boy ayva
1 tatlı kaşığı toz şeker

Ayvayı yıkayıp süzdükten sonra kabuğuyla birlikte rendeleyin. 1 çay kaşığı tereyağını tavada eritin, rendelenmiş ayvayı birer tatlı kaşığı şeker ve tarçın ile birlikte kavurun. Ocaktan alın, soğumaya bırakın.
Unu çukur bir kaba eleyin. Pakmaya Hamur Kabartma Tozu?nu ekleyip harmanlayın.
Yumurtaları mikserde köpük köpük olana dek çırpın.
Pekmezi ekleyin, birkaç dakika daha çırpın.
Zeytinyağını da ekleyin. Yulaf kepeğini, pişmiş ayvayı ve azar azar unlu karışımı ilave ederek ele yapışmayacak bir kıvamda hamur yoğurun.
Hamura en son rendelenmiş portakal kabuğu ile Pakmaya Sütlü Parça Çikolataları ekleyin. Hafifçe yoğurup somun ekmek gibi şekillendirin ve yağlı kağıdın üzerine dikkatlice yerleştirin.
Hamuru önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin.
Yarım kıvamda pişen kurabiye hamurunu fırından alın, biraz ılınınca ince ince dilimleyin. Tekrar yağlı kağıdın üzerine alarak yan yana dizin.
Kurabiye hamurlarını tekrar sıcak fırına verin. 10-15 dakika daha pişirdikten sonra fırından alın.

© lezzetler.com tarif no:121575 • adı:Pekmezli ve Ayvalı Bisküvi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:27.04.2024 - 02:50