ÜZÜMLÜ BİSKÜVİ

Malzemeler:
Yarım paket margarin
1 su bardağından az toz şeker
1 su bardağından biraz fazla un
1 tatlı kaşığı hindistancevizi
Yarım su bardağı kuru üzüm

Yapılışı:
Fırını önceden 180 dereceye ayarlayın. Fırın tepsisini yağlayın. Margarinle 1 su bardağından az toz şekeri çırparak krema haline getirin. Unu, kuru üzüm ve 1 tatlı kaşığı hindistancevizini ilave edin. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Elinizle yassılaştırıp, yağlanmış tepsiye dizin. Fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Dilerseniz, pudra şekeri serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:27740 • adı:Üzümlü Bisküvi • gönderen:FirdevsKapanlı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:31