YERFISTIĞI BİSKÜVİLERİ

240 gr (2 su bardağı) un
1 çorba kaşığı şeker
1 kahve kaşığı yenibahar
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
45 gr (3 çorba kaşığı) margarin
4-5 çorba kaşığı su
2 çorba kaşığı yerfıstığı (kabukları çıkarılıp, ince doğranmış)
3 çorba kaşığı yerfıstığı (kabukları çıkarılıp, bütün bırakılmış yada ortadan ikiye ayrılmış)

Un, şeker ve yenibaharı orta boy bir kaseye eleyiniz. Tereyağ ve margarini bıçakla küçük parçalara kesip ekleyerek, parmaklarınızla karışım ekmek içi görünümü alana kadar una yediriniz. 4 çorba kaşığı su ile doğranmış yerfıstığını unlu karışıma katıp bıçakla karıştırınız. Ellerinizle hamuru yoğurup, top haline getiriniz. (Hamur çok kuru olursa kalan 1 çorba kaşığı suyu da ekleyiniz.) Hamuru temiz bir bezle örtüp, 30 dakika buzdolabında soğutunuz.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190 C) getirip, ısıtınız.
Hamuru buzdolabından alıp, hafifçe unlanmış tezgahta 0,5 cm kalınlığında açınız. 5 cm'lik bir hamur kesiciyle yaklaşık 25 yuvarlak kesip, 2 büyük tepsiye diziniz. Bütün (ya da 2'ye ayrılmış) yerfıstıklarmı yuvarlakların üstüne yerleştirip, parmaklarınızla bastırınız. Tepsileri fırına sürüp 15 dakika, hamurun kenarları hafif kahverengi olana kadar pişiriniz.
Tepsileri fırından alıp, 5 dakika bisküvilerin ılınmalarını bekleyiniz. Bisküvileri tel ızgaraya alıp, tamamen soğuttuktan sonra, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70699 • adı:YERFISTIĞI BİSKÜVİLERİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:46