YEŞİL FISTIKLI BİSKÜVİ

Necip Usta

140 gr. un
140 gr. yağ
70 gr. pudra şekeri
1 yumurtanın sarısı
140 gr. ince çekilmiş yeşil fıstık
1/4 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı rende limon kabuğu

Çukur bir kaba yağ, pudra şekeri, tarçın, rende limon kabuğunu koyup ağaç bir spatula ile karıştırarak ezip birbirine yediriniz. Fazla karıştırmayınız. Yumurta sarısını ilâve edip karıştırıp fıstık ve ununu ilâve ederek karıştırarak yediriniz, fakat fazla karıştırmayınız. Hamuru iki müsavi parça olarak elinize alıp düz bir yere hafif un serperek iki buçuk liradan biraz kalın olarak sopa gibi yuvarlayınız ve toz şekere silindir gibi hafifçe bulayıp düz bir kapta sertleşmesi için bir saat buzdolabında bekletiniz.
Sonra hamuru bir buçuk santim kalınlığında tavla zarı gibi keserek birer santim ara ile tepsiye diziniz. 180 derece ortadan hızlı fırında 10 dakika pişiriniz.

Not: Mümkün olursa üzerlerine bastırarak yarımşar kiraz şekerlemesi koyabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:58292 • adı:YEŞİL FISTIKLI BİSKÜVİ • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:21