ANASONLU BİSKÜVİ

120 gr (1/2 su bardağı) tereyağı (yumuşatılmış)
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
1 tatlı kaşığı dolusu anason
1 büyük yumurta
150 gr (1/4 su bardağı) kendiliğinden kabaran böreklik un
Bir tutam tuz

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. Çok az yağla fırın tepsisini yağlayınız.
Tereyağını orta boy bir kapta, yumuşayıncaya kadar tahta bir kaşıkla dövünüz. Şekeri de ekleyerek, karışım incelinceye kadar ezmeye devam ediniz. Anasonu ekleyiniz, sonra da yumurtayı katıp iyice karıştırınız. Unu tuzla birlikte azar azar ekleyerek iyice yediriniz.
Hamuru küçük yuvarlak toplar haline getiriniz. Aralarında biraz boşluk kalacak biçimde fırın tepsisinin üstüne yerleştiriniz. Her hamur tanesini suya batırılmış bir çatalla yassılaştırdıktan sonra, orta sıcaklıkta yanmakta olan fırında 15 dakika pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:59260 • adı:Anasonlu Bisküvi • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:26