



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANZAK BİSKÜVİLERİ

Malzemeler:

1 bardak un, 1 bardak yulaf ezmesi, $\frac{3}{4}$ bardak hindistancevizi rendesi, $\frac{3}{4}$ bardak şeker, 125 g (1/2 paket) tereyağı, 1 çorba kaşığı pekmez, 1 $\frac{1}{2}$ tatlı kaşığı karbonat, 2 çorba kaşığı kaynar su

Hazırlanışı:

Fırını 150°C'de ısıtın. 2 geniş tepsiyi sıvıyağ ile yağlayın. Un, yulaf ezmesi, hindistancevizi ve şekeri geniş bir kabin içinde iyice harmanlanana kadar karıştırın. Tereyağı ve pekmezi küçük bir tavaya alın, yağ eriyene kadar harlı ateşte ısıtın. Karbonatı sıcak su ile karıştırın, erimiş tereyağının bulunduğu tavaya döküp tekrar karıştırın. Tavadaki malzemeyi unlu karışıma boşaltıp tahta bir kaşıkla karıştırın. Karışımdan kaşıkla parçalar alıp, yassı daireler haline getirin, 6 cm aralık bırakarak tepsiye yerleştirin. Yaklaşık 15-20 dakika, kurabiyeler altın sarısı oluncaya kadar fırınlayın. Pişince fırından çıkarın, 2 dakika soğumasını bekleyip tepsiden alın.