



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI BİSCOTTİ

<https://migros.com.tr>

2 ayva
3 yumurta
150 gr. toz şeker
400 gr. un
1 paket vanilya
5 gr. karbonat
1 paket kabartma tozu
30 gr. file antep fıstığı
50 gr. file badem

1. Ayvaların kabuklarını soyup rendeleyin.
2. Ayvaları tavaya alın.
3. Suyunu salıp çekinceye kadar kısık ateşte soteleyin ve soğumaya bırakın.
4. Yumurtaları ve toz şekerini çırpma teli ile iyice çırpın.
5. Üzerine unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve karbonatı ilave edip karıştırın.
6. Antep fıstığını, bademi ve son olarak ayvayı da ekleyip tekrar yoğurun.
7. Hamura rulo şekli verin.
8. Yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin.
9. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 45 dakika pişirin.
10. Fırından çıkarıp dilimleyin.
11. Tekrar tepsiye dizin. 10 dakika daha pişirin. Dinlendirip servis yapın.

