



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ VE PARÇA ÇİKOLATALI ÇAY BİSKÜVİSİ

- 1 1/3 su bardağı buğday unu (135g)
- 1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 1/4 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekerini (80g)
- 2 yemek kaşığı soğuk tereyağı (35g) (küp kesilmiş)
- 1 yumurta
- 2-3 yemek kaşığı file badem
- 1 çay bardağı Pakmaya Sütli Kurabiye Çikolatası

Unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve pudra şekerini eleyerek karıştırma kabına aktarın. Üzerine buzdolabından yeni çıkardığınız soğuk ve küp küp kesilmiş tereyağını ekleyin. Parmak uçlarınızla ovalayarak un kıvamına gelene kadar karıştırın. Üzerine yumurtayı ekleyin. Hamuru çok kısa sürede yoğurun. File bademleri ve Pakmaya Sütli Kurabiye Çikolataları ekleyin. Biraz daha yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Bir tanesini alıp un serpilmiş tezgahın üzerinde silindir şeklinde yuvarlayın. Kalan diğer parçayı da aynı şekilde hazırlayın. Silindir şekline getirdiğiniz hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında, 20-22 dakika pişirin. Yarı pişmiş kurabiye hamurunu fırından alın ve tırtıklı bir ekmek bıçağı yardımıyla ince dilimlerde kesip tekrar yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Fırının derecesini 150 dereceye ayarlayın. Fırının ısı 150 olunca tepsiyi fırına verin. 8-10 dakika daha pişirdikten sonra fırından alın. Bisküvileri fırından alıp ızgara telin üzerinde 1 saat kadar katılaşması için bekletin. Katılaştıktan sonra servis yapın.

