BALKABAKLI BİSKÜVİ

Malzeme:
2 dilim balkabağı
125 gram Bizim Margarin
5 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 çay bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
1 su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri
1 adet yumurta
1 paket Bizim Mutfak Vanilya
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
Üzeri için :
2 çorba kaşığı Haşhaş
1 adet yumurta

Balkabağını orta boy bir tencereye aktarın. Bir su bardağı su ilave edin ve kısık ateşte balkabakları yumuşayıncaya kadar haşlayın. Balkabağını ocaktan alın ve ılınınca suyunu süzüp blenderden geçirerek püre haline getirin. Hamur yoğurma kabında elde etmiş olduğunuz kabak püresi, eritilmiş margarin ve pudraşekerini aktarın. Krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Yumurta ve zeytinyağını ilave edin. Un, vanilya ve kabartma tozunu karışımın içine eleyerek ekleyin. Yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtün ve oda ısısında 20 dakika kadar dinlendirin. Dinlenen hamuru mermer tezgahta merdane yardımıyla açın. Farklı şekillerdeki kalıplarla kesin. Hamurlarının üzerlerine 1 yumurtanın akını sürüp haşhaş serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirin. İsteğe göre balkabağı marmeladı ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48698 • adı:Balkabaklı Bisküvi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 04:16