



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSCOTTİ

<https://yemek.name>

50 gram margarin
110 gram şeker
175 gram un
50 gram irmik
1/4 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet yumurta (çırpılmış)
1/4 su bardağı süt
1/2 bardak fındık
1/2 bardak damla çikolata

Erittiğiniz margarini şekerle karıştırarak çırpın.

Unu, irmiği, tuzu, kabartma tozunu ve vanilyayı bir kaba eleyin.

Üzerine margarin ve şeker ekleyin. Hamur yumuşayınca kadar yoğurun.

Kıvamını yumuşatmak için üzerine azar azar süt ekleyebilirsiniz.

Hamur yumuşadıktan sonra içine bütün haldeki fındıkları ve damla çikolatayı ekleyin.

Elde ettiğiniz hamuru iki eşit parçaya ayırın.

Fırın tepsisine 20 cm'ye 5 cm'lik 2 dikdörtgen halinde yayarak, 160 derecede ısıttığınız fırında kabarana kadar, yaklaşık 30 dk pişirin.

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra yaklaşık 2 cm genişliğindeki dilimler halinde dilimleyin ve tekrar fırına verin.

İyice gevrekleşene kadar, yaklaşık 10 dk fırınladıktan sonra çıkarın ve soğumaya bırakın.



