



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSCOTTİ

Milli Eğitim Bakanlığı

170 g tereyağı
270 g toz şeker
10 g kabartma tozu
10 g karbonat
720 g un
4 adet yumurta
1 yemek kaşığı portakal rendesi

Fırını, 165 dereceye ayarlayınız.

Tereyağı ve pudra şekerini çırpıcı ile çırpınız veya tahta kaşıkla eziniz.

Yumurta ve portakal kabuğunu da ekleyerek karıştırınız.

Kabartma tozu, karbonat ve elenen un ile hamuru yoğurunuz.

Hamura, hafif unlanmış tezgâh üzerinde 30 cm uzunluğunda, 7-8 cm genişliğinde şekil veriniz.

Hamuru fırın tepsisine alıp 25-30 dakika pişiriniz.

Fırından çıkardığınız biscottileri soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra ekmek bıçağı ile verek dilimleyiniz.

Dilimlediğiniz biscottileri fırın tepsisine dizerek her iki tarafını (5'er) beşer dakika pişirip kurutunuz.

