



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BİSCOTTİ

2 adet yumurta
1 paket vanilya
1 su bardağı fındık
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
100 gram tereyağı
2 buçuk su bardağı un
Yarım su bardağı kuru üzüm

Biscotti kurabiye yapmaya, oda sıcaklığındaki tereyağını derin bir kaba almakla başlayın. Üzerine şekeri ilave ederek mikser ile 1 dakika çırpın. Yumurtaları da ilave ederek çırpıma devam edin. Bütün malzemelerin iyice karıştığına emin olun. 1 su bardağı fındığı iri kalacak şekilde dövün ve karışıma ekleyin. Dilerseniz fındık yerine badem, ceviz veya damla çikolata koyabilirsiniz. Kuru üzümü, vanilyayı da ilave ederek karıştırın. Kabartma tozunu ve ununu azar azar ekleyin. Biraz yapışkan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Biscotti kurabiye hamurunun elinize somun şekline getirin. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisinin içine alın. Elinizi ıslatarak hamurun üzerini düzeltin. Hamur enine genişleyeceği için ince yapmaya özen gösterin. Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında yaklaşık 35 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin. Kızarmış bütün kurabiyenizi, çok kalın olmayacak şekilde keskin tırtıklı bir bıçak yardımıyla dilimleyin. Kestiğiniz dilimleri fırın tepsisinin içine dizin. Tepsiyi önceden 160 derece ısıtılmış fırına verin. Her yeri iyice kuruyup, kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Biscotti kurabiyeleriniz hazır.

