



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSCOTTİ

3 adet yumurta
3/4 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı badem
Yarım su bardağı kurutulmuş meyve (üzüm, kayısı, incir vb.)
3 su bardağı un
1,5 tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
1 adet portakalın kabuğu
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Çeyrek su bardağı toz şeker

Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.

Un, kabartma tozu ve tuzu eleyip bir kasede karıştırın.

Portakalın kabuğunu rendeleyin.

Kabuklarını sıcak su yardımıyla soyduğunuz bademleri irice doğrayın.

Kuru meyveleri de küp küp doğrayın.

Yoğurma kabına tereyağı ve toz şekeri alıp krema haline gelene kadar mikserle karıştırın.

Bir yandan karıştırmayı sürdürüp bir yandan yumurtaları teker teker ekleyin.

Rendelediğiniz portakal kabuğunu da ilave edip bir spatula yardımıyla iyice karıştırın.

Bademleri ve kuru meyve parçalarını da ekleyip karıştırmaya devam edin.

Hamuru unlanmış düz bir yüzey üzerine alıp 5-6 santimetre eninde üzerine basılmış iki adet rulo haline getirin.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serip ruloları buraya aktarın.

Yumurta sarısını çirpın ve ruloların üzerine sürün. Toz şekeri yumurtanın üzerine serpin.

Isınmış olan fırına tepsiyi verin ve 30 dakika pişirin.

Ruloları fırından çıkarıp verev dilimleyin ve dilimleri fırının ızgara telinin üzerine dizin.

150-160 derece civarına ayarladığınız fırında 20 dakika daha kurutun.

Biscotti'leriniz hazır. Hava almayan bir kapta sakladığınızda biscotti'ler tazeliklerini uzun süre koruyacaklardır.

Not: Biscotti, İtalyanca iki kere fırınlanmış demek. Özellikle kahvenin yanında çok iyi giden bu kurabiyeler isimlerini pişirilme tekniğinden alıyor.



