



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİSCOTTİ

2 su bardağı tam buğday unu  
1 çay kaşığı karbonat  
1 çay kaşığı  
3 adet yumurta (oda sıcaklığında)  
Dilerseniz 2 çorba kaşığı bal  
3/4 su bardağı kırılmış fındık  
3/4 su bardağı kuru üzüm  
1 tatlı kaşığı vanilya özütü

Fırınınızı 175 dereceye ayarlayın.

Ardından tüm kuru malzemeleri bir kaptaki karıştırın.

Bir başka kaptaki yumurtayı mikserledikten sonra içine bal ve vanilya ekleyip biraz daha mikserleyin.

Daha sonra kuru malzemeleri içine dökün ve karıştırın.

Üzümleri ve fındıkları da ekledikten sonra tüm malzemeleri karıştırın.

Hazırladığınız hamuru mutfak tezgahına aldıktan sonra hafifçe unlanmış bir zemin üzerinde yaklaşık 5-6 cm. eninde, üzeri hafif basık iki adet uzun rulo hazırlayın.

Ruloları, yağlı kağıt serili fırın tepsinde aralıklı olarak yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30 dakika kadar pişirin.

İlk pişirme işlemi sonrasında fırından çıkardığınız ve oda ısısında kısa süre beklettiğiniz ruloları keskin bir bıçak yardımıyla verev şeklinde dilimleyin.

Dilimlenen biscottileri altı boş bir ızgara teli üzerine dizdikten sonra önceden ısıtılmış 150-160 derece fırında 20 dakika daha pişirerek kurutun.

Kapağı kapalı, vakumlu bir kavanozda uzun süre ilk tazeliğini koruyacak şekilde kahve eşliğinde servis edin.

