



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKOTTİ

<https://www.sabah.com.tr>

2 yumurta
250 gr toz şeker
350 gr un
125 gr tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı süt
100 gr fındık

Önce yağı şeker ile çırpıyoruz daha sonra çırpılmış yumurtaları yavaş yavaş ekliyoruz. Elenmiş kuru malzemeleri ekliyoruz, biraz daha çırpıttıktan sonra fındıkları ekliyoruz, 1-2 dakika çırpıttıktan sonra en son sütü ekleyip, 1 dakika daha çırpıp bırakıyoruz. 175 derecede önceden ısıtılmış fırına, yağlı kağıt üzerine malzememizi doküyoruz, 15 dakika piştikten sonra çıkartıp dilimliyoruz ve sonra 15 dakika daha pişiriyoruz.

Not: İtalyanca 'da biscotto'nun çoğul hali biscottidir. Kelime anlamı, Ortaçağ Latince kökenli biscotus, "iki kere pişmiş" demektir. Çok kuru ve uzun süre saklanabilen bir üründü ilk ortaya çıktığında, ancak benim verdiğim tarifte tereyağ olduğu için çok uzun süre saklanması zor.

