BİSCOTTİ

Tülay Özseyhan

2 adet yumurta
1/2 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
4 kahve fincanı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket vanilya
Yarım fincan kuru üzüm
1/2 su bardağı iri doğranmış fındık
1/2 su bardağı iri doğranmış ceviz
1/2 su bardağı iri doğranmış badem

Önce şeker ile yumurtayı çukur bir kapta çırpma teli çırpın. Unu, kabartma tozunu, tarçını ve vanilyayı ekleyin. Ayrı bir yerde iri iri fındığı, cevizi ve bademi kırın. Kırdığımız kuru yemişleri de katın. Tahta kaşıkla karıştırıp, hazırladığınız harcı yağlı kâğıdın üzerine ekmek formunda olacak gibi yerleştirin.
Biraz yapışkan bir hamur oluyor, bu açıdan eldivenle yapmanızı öneririm. En fazla 20-25dakika 180 derecede önceden ısıtılmış fırında kontrollü olarak pişirin.
Fırından çıkarttıktan sonra ılınmasını bekleyin ve sonra 2 cm. dilimler halinde kesin. Kestiğiniz biscottileri bu sefer fırın telinin üzerine yan yan dizin. Fırını 150 dereceye getirin ve 10 dakika daha kuruyana kadar pişirin. Selanik gevreğini sevenlerin bunu da seveceğinden eminim.
Soğuduktan sonra kavanozlarda saklayarak en fazla 15 gün muhafaza edebilirsiniz.

Not: Bir İtalyan bisküvisi olan biscotti adını iki kere pişirilmesinden alıyor. İtalyancada bis, çift, tekrar, cotto ise pişmiş anlamında. İki kere pişmesi bayatlama süresini uzattığı için İtalyanlar savaş zamanlarında bu bisküviden oldukça faydalanmışlar. Biscottiler fındıklı ,fıstıklı, incirli, üzümlü, kayısılı yapılabiliyor.

© lezzetler.com tarif no:164568 • adı:Biscotti • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:08.05.2025 - 06:25