



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSCOTTİ

1 su bardağı şeker
1 adet rendelenmiş portakal kabuğu
Yarım çay kaşığı muskat cevizi rendesi
5 adet kakule
1 paket vanilin
1 su bardağı zeytinyağı
4 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
1 su bardağı turna yemişi
1 su bardağı fındık
Yarım su bardağı badem
Antepfıstığı
Kuru kayısı
Kuru üzüm
Kavrulmuş badem
Üzeri için:
1 adet yumurtanın beyazı
3 yemek kaşığı şeker

İlk olarak unu bir kaseenin içerisine koyup üzerine 100 gram toz şeker, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve bir tutam tuzu ekleyip çırpın.

Limon kabuğunu beyaz kısmı olmayacak şekilde rendeleyin ve karışımın içerisine ilave edin.

Kasenin orta kısmına bir yer açın ve oraya iki adet yumurtayı ekleyin. Sonrasında ise oda sıcaklığında erimiş olan 30 gram tereyağını ve badem aromasını kaseye ekleyin.

Ardından hamuru yoğurun. Yoğurma işleminden sonra ise hamurun üzerini streç film ile kapatın ve 1 saat buzdolabında dinlendirin.

1 saat sonra ise dinlenmiş olan hamurun tezgaha alın ve biraz yoğurup üzerine bastırın.

Kavrulmuş badem, antep fıstığı, doğranmış kuru kayısı ve kuru üzümü ekleyin.

Malzemeleri hamur ekledikten sonra tekrar yoğurun ve hamurun her kısmına bu malzemelerin gelmesine yardımcı olun. Ardından hamuru ikiye bölün ve ince uzun olacak şekilde fırın tepsisinin üzerine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dakika pişirin.

Pişmiş olan biscottiler fırından çıkarın ve 5 dakika bekleyin. Sonrasında ise bir parmak kalınlığında verev dilimler kesin.

Kesmiş olduğunuz dilimleri fırın tepsisine tekrar yerleştirin ve 15 dakika daha pişirin.

İtalyan mutfağından sofralarınıza gelecek olan enfes kurabiyeniz hazır!

Not: Biscotti, adını "iki kez pişirilmiş" anlamına gelen yapım tekniğinden alıyor.



© lezzetler.com tarif no:181116 • adl:Biscotti • gönderen:dolu • indirme tarihi:26.03.2025 - 01:37