



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKEVİT (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

300 Gr Un
100 Gr Toz Şeker
3 Adet Yumurta
100 Gr Taze Yoğurt
100 Gr Sıvı Yağ
10 Gr Kabartma Tozu
5 Gr Toz Tarçın
100 Gr Kuru Üzüm

Un, şeker, kabartma tozu, şeker, tarçın harmanladıktan sonar tezgâha dökülüp ortası havuz şeklinde açılır. Diğer kalan malzemelerde havuzun ortasına dökülüp yoğurma işlemi yapılır. (hamur toplandıktan sonra fazla yoğurulmamalıdır) Tepsi sıvı yağla yağlanır. Hamur ele yapışacağından dolayı elimizi de sıvı yağla yağlarız. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanan hamurlar tepsiye dizilir. Üzerleri yumurta sarısıyla yumurtalanır. Önceden ısıtılmış olan fırına 170 derecede 15 dk pişirilir.

