



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BORU BİSKÜVİSİ

100 gr. margarin
1 su bardağı su, varsa yarısı süt yarısı su da olabilir
125 gr. un (4 çorba kaşığı dolusu)
1 fiske tuz
1 kahve kaşığı tozşeker
Vanilya
3-4 adet yumurta

Bir tencereye yağı, suyu, tozşeker ve tuzu koyup, kaynatınız veya (yarı yarıya süt ve su) karışımıyla hamur daha güzel ve lezzetli olur.

Su kaynayınca unu koyup, süratle karıştırarak ve ateşi de biraz azaltarak hamuru 8-10 dakika pişiriniz. (Pişme kıvamı, hamurun irmik helvası gibi dağılmaya yüz tutar hale gelmesiyle anlaşılır.)

Tencereyi ateşten alıp, hamuru biraz soğumaya bırakınız.

Hamur hafif soğuyunca buna yumurtaları birer birer kırıp, vanilyayı ilâve edip, elinizle karıştırarak yumurtaları hamura yediriniz. (Yumurtaların büyüklüğü ve küçüklüğü, unun kuvvetli veya kuvvetsiz oluşu, hamurun iyi pişmiş veya pişmemiş oluşu, yumurta adedini çoğaltır veya azaltır. Bu bakımdan, yumurtaları birer birer kırıp, iyice karıştırmalı, kıvamı kontrol edip, sonra diğerlerini kırmalıdır. Yumurta kıvamı şöyle anlaşılır: Hamur toplu bir şekilde ele yapışıyor, hamurun kıvamı tamdır. Bazı yere yapışıyor, bazı yere yapışmıyorsa, yumurta kırmaya devam edilir. Tam yapıştığı zaman, kıvam olmuştur. Artık kullanma işlemine geçilir.)

Kıvamı olan hamuru, ucuna bir parmak genişliğinde düz huni takılmış torbaya doldurunuz. (Hunisiz de sıkabilirsiniz. Torba olmadığı zamanlarda kaşıkla da koyabilirsiniz.)

Fırın tepsisini iyice yağlayıp, hamuru aralıklı olarak koni şeklinde ve 7-8 cm. uzunluğunda yukarıdan aşağıya doğru sıkınız.

Önceden ısıtılmış orta ısı fırında 30-40 dakika üstleri hafif pembe bir renk alıncaya kadar pişiriniz.

Fırından çıkınca, biraz soğutup, içlerine pasta kremi veya kremşanti, marmelat vb. ile doldurup, servis yapınız.