



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI BİSCOTTİ

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

Hamur:

300 g un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 su bardağı toz şeker

1 tutam tuz

50 g oda sıcaklığında tereyağı

2 yumurta

1 - 2 çay kaşığı Dr. Oetker Baharatlı Esmer Şeker

2 yemek kaşığı kayısı reçeli suyu

1 çay bardağı fındık kırığı

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Toz şeker, tuz, tereyağı, yumurta, baharatlı esmer şeker ve kayısı reçeli suyunu bir kaba alın. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 1-2 dakika çirpin. Fındık kırığı, çikolata parçaları ve elediğiniz unu ekleyin. Kısa bir süre çirpin. Hamur katılaşınca tezgaha alın ve eliniz ile iyice yoğurun. 4 eşit parçaya bölün ve her birini 30 cm uzunluğunda rulo yapın. Fırın tepsisine aralıklı yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve 10-15 dakika bekletin. Fırını kapatmayın. Bıçak ile 1,5 cm genişliğinde dilimleyin ve tepsiye yatırarak sıralayın. Aynı fırın ayarında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

