



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI VE KURU İNCİRLİ BİSKÜVİ

2 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
2,5 yemek kaşığı margarin
2 adet yumurta
½ paket kabartma tozu
1 su bardağı fındık
6 adet kuru incir

Unu, pudra şekerini, kabartma tozunu, margarini ve yumurtaları karıştırıp yoğurun. Fındıkların yarısını un haline gelinceye kadar rondoda çekin, hamura ekleyip biraz daha yoğurun. Hamuru üç parçaya bölün ve her parçayı merdaneyle yarım cm kalınlığında açın. Kurabiye kalıplarıyla şekiller kesin. Fırın tepsisine yağlı kağıt yayıp bisküvileri üzerine dizin. Kalan fındıkları ve küçük parçalara ayırdığınız incirleri bisküvilerin üzerine yerleştirin. 180 derecelik fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin.

