



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKKUŞAĞI BİSKÜVİLERİ

125 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
125 gr (1/2 su bardağı) şeker
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
250 gr (2 su bardağı) un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 kahve kaşığı tuz
1 çorba kaşığı kakao
1 çay kaşığı vanilya esansı
1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı yeşil şeker boyası

Bir tatlı kaşığı tereyağıla iki fırın tepsisini yağlayınız.

Orta boy bir kasede 125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı tahta bir kaşıkla ince ve köpük köpük olana kadar çırpınız. Kaseye şekeri ekleyip karışımı pürüzsüz ve kremamsı bir hale getirene kadar çırpınız. Yumurtayı katıp iyice karıştırınız.

Unu, kabartma tozunu ve tuzu bir kaba eleyip tahta bir kaşıkla kremamsı karışıma ekleyiniz.

Karışımı iyice yoğurup üçe bölerek, 3 küçük kaseye yerleştiriniz. Birinci kaseye kakaoyu, ikinci kaseye vanilya esansını ve rendelenmiş portakal kabuğunu, üçüncü kaseye de yeşil şeker boyasını koyup her üç kasedeki hamurları ayrı ayrı yoğurunuz. Her üç hamuru ayrı ayrı yağlı kâğıtlara sarıp buzdolabında bir saat bekletiniz. Hamurları buzdolabından çıkarıp yağlı kâğıtları atınız. Hamurları hafifçe unlanmış bir tahta üstünde 22X15 sm boyutlarında açıp bir kenara bırakınız.

Portakallı hamuru kakaolu hamurun üstüne, yeşil boyalı hamuru da portakallı hamurun üstüne gelecek biçimde yerleştiriniz. Üst üste yerleştirilmiş hamurları kısa kenarlarından başlayarak rulo biçiminde sarınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (200 °C) ısıtınız. Hazırlamış olduğunuz hamuru 0,5 cm'lik dilimler halinde kesip tepsilere aralıklarla diziniz.

Tepsileri fırına sürüp 8-10 dakika, bisküvileri biraz sertleşinceye kadar pişiriniz.

Tepsileri fırından çıkarıp 5 dakika, soğuması için bir kenara bırakınız. Bisküvileri iyice soğumaları için bir servis tabağına alıp, soğur soğumaz servis ediniz. (Dilerseniz bisküvileri alüminyum kâğıda sararak saklayabilirsiniz).

Not: Gökkuşaklı bisküvilerinin hamuru önceden hazırlanıp yağlı bir kâğıda sarılarak, bir hafta kadar buzdolabında saklanabilir.