



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ TART BİSKÜVİ

Malzeme

- 175 g Sana yağı
- 75 g irmik 75 g pudra şekeri
- 175 g un
- Üzeri için:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı

Derin bir kâsede oda sıcaklığında en az 30 dakika beklettiğiniz, Sana yağını, Pudra şekerini, irmiği karıştırın. En son olarak içine unu ekleyip yoğurun.

Hamur kıvamına geldikten sonra unlanmış tezgahta merdane yardımıyla parmak tart kalıbı büyüklüğünde daire şeklinde açın.

Tart kalıbını Sana yağı ile yağlayın.

Yağlanmış kalıba tart hamurunu yerleştirip, bir spatula yardımı ile üzerini düzeltin.

Hamur kalıbın içinde eşit yükseklikte olsun.

Hamurun kenarlarını yükseltmeyin.

Hamurun üzerini kesin bir bıçak yardımı ile eşit dilimlere kesin.

Daha sonra üzerine bir çatal yardımı ile hafifçe delikler yapın.

Tart bisküviyi, Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Pişen tart bisküvi soğuduktan sonra servis tabağına çıkarın.

Bıçak yardımı ile hamur çiğ iken kestiğiniz yerlerin üzerinde geçip, dilimleyin.

Daha sonra üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpip, servis edin.

Tart Bisküviler sıcak iken pudra şeker serperseniz, şeker sulanır ve erir.