



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKOÇ BİSKÜVİLERİ

125 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
240 gr (2 su bardađı) un
60 gr (1/4 su bardağı) + 1 çorba kaşığı Őeker
1 orba kaşığı süt

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip ısıtınız. Bir tatlı kaşığı yağla 30 cm'lik düz bir kalıbı hafifçe yağlayınız.

Unu orta boy bir kaseye eleyip, kalan 125 gr yağı ufak ufak keserek ekleyiniz. Parmaklarımızla karışımı ekmek içi görünümü alana kadar yoğurunuz.

60 gr (1/4 su bardağı) Őeker ve sütü ekleyip, yumuŐak bir hamur elde edinceye kadar yoğurunuz. (Hamur çok kuru ise biraz daha süt ekleyiniz.) Hamuru top yaparak hafifçe unlanmış tezgaha alıp, 25 cm apmda bir daire açınız. Merdaneye sarıp kaldırarak hazırladığınız kalıba yerleŐtiriniz.

7,5 cm'lik hamur kesici ile hamurun ortasına bir yuvarlak çizerek kesiniz. Kalan hamuru 10 eŐit parçaya bölünüz. (Parçaları kenarlardan ortaya doğru keserek parçalara etek görünümü veriniz.) Ortadaki yuvarlak parçayı ve kenarlardakileri birbirinden ayırıp, parçaları geniŐ kenarlarına çatalla bastırarak süsleyiniz.

Hamurun üstüne, kalan 1 çorba kaşığı Őekeri serpiniz. Kalıbı fırının orta katına sürüp bisküvileri 20-25 dakika, nar gibi kızarana kadar piŐiriniz.

Kalıbı fırından çıkarıp bisküvileri spatulayla tel ızgaraya aktararak soğutunuz.

Yuvarlak bisküviyi servis tabağının ortasına koyup, etek biçimindeki bisküvileri çevresine dizerek servis ediniz.

Not: İskoç bisküvileri XII. yüzyıldan beri yapılan geleneksel bir biskvidir.