



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAPON BİSKÜVİSİ

180 gr (12 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)

250 gr (2 su bardağı) un

1 çay kaşığı tuz

60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker

2 yumurtanın sarısı

150 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) krem patisiyer

125 gr reçel (dilediğiniz cins)

Süslemesi:

180 gr (1+1/2 su bardağı) pudra şekeri

1 kahve kaşığı limon ruhu (baharatçılarda bulunur)

2-3 çorba kaşığı ılık su

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip ısıtınız.

Bir tatlı kaşığı yağla büyük bir fırın tepsisini yağlayıp bir kenara bırakınız.

Un, tuz, ve şekeri büyük bir kaseye eleyip ortasında çukur yaparak yumurta sarılarını ve kalan 180 gr yağı koyunuz. Parmaklarınızla yumurta ve yağı halledip yavaş yavaş unu yedirerek pürütsüz bir hamur elde ediniz.

Hamuru top yapıp yağlı kağıda sararak buzdolabında bir saat bekletiniz.

Unlanmış hamur tahtasında hamuru ince açınız. 1,5 cm'lik bisküvi kesicisiyle hamuru yuvarlak yuvarlak kesip, tepsiye diziniz. Tepsiyi fırına sürüp 7-8 dakika, bisküviler nar gibi kızarana kadar pişiriniz.

Bisküvileri fırından çıkarıp tel ızgaranın üstüne yerleştirerek soğumaya bırakınız. Bisküviler iyice soğuyunca yarısının üstünü krem patisiyer ile kaplayıp kalanları, krem patisiyer kaplanmışların üstüne kapayınız. Süslemeyi hazırlayana kadar bisküvileri bir kenara bırakınız.

Pudra şekerini küçük bir kaseye eleyip limon ruhunu ekleyiniz.

Suyu damla damla katıp, bulamaç tahta kaşığının arkasına yapışacak kıvamda, pürütsüz ve parlak olana kadar pişiriniz.

Süsleme sosunu bisküvilerin üstüne sürünüz. Her bisküvinin üstüne bir çay kaşığı reçeli koyup süsleme tamamen donana kadar bir kenarda bekleterek servis ediniz.



Fotoğraf "martı" tarafından gönderildi. 23.08.2015