



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ BİSKÜVİLER

<https://torku.com.tr>

3,5 Su Bardağı Un
1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
2 Çorba Kaşığı Kakao
1 Tatlı Kaşığı Türk Kahvesi
1 Su Bardağı Torku Pudra Şeker
1 Paket Vanilya
1 Yumurta
Yarım Su Bardağı Torku Süt

Kuru malzemeyi bir kaptan harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp yumurta, süt ve eritilmiş ılık yağ ekleyin ve karıştırın. Kulak memesi kıvamında bir hamur halini alana kadar yoğurun.

Hamuru buzdolabında 20 dakika soğutun. Hafif unlanmış zeminde merdane ile 3mm kalınlıkta açın. Kare kare kesip yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Soğuyunca üzerlerine pudra şeker, kahveyle karışık kakao serpererek kahvenin yanında servis yapın.

