



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARADENİZ BİSKÜVİSİ

125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
120 gr (1,2 su bardağından biraz fazla) rafine yağ
180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
300 gr (2+1/2 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
4 çorba kaşığı yulaf ezmesi

Büyük bir kasede tereyağı, rafine yağ ve şekeri tahta kaşıkla hafif ve kabarık krema haline getirip, yumurtayı ekleyiniz.

Un ve kabartma tozunu yağlı karışımın üstüne eleyip, karıştırınız. Ellerinizle hafif hafif yoğurup, kalın ve pürütsüz bir hamur yapınız.

Yulaf ezmesini bir tabağa yayın.

Hamuru 18 parçaya bölüp iki elinizin arasında yuvarlayarak toplar yapınız. Bunlardan her birini yulaf ezmesine bulayıp geniş aralıklarla fırın tepsisine diziniz. Topları çatalın ucuyla hafifçe yassılaştırınız.

Tepsiyi buzdolabına kaldırıp bisküvileri 30 dakika soğutunuz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip ısıtınız.

Tepsiyi buzdolabından çıkarıp fırına sürerek 20-25 dakika, bisküvilerin üstü nar gibi olana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp, bisküvileri 5 dakika tepside bekletiniz. Sonra bisküvileri tepside alıp, tel ızgara üstünde tamamen soğutarak servis ediniz.