



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KARANFİLLİ BİSKÜVİ

MALZEMESİ

1 Su bardağı eritilmiş margarin
Yarım su bardağı küllü su
1 Su bardağı toz şeker
1 Çay kaşığı karbonat
1 Su bardağı çekilmiş ceviz
Yeter miktarda karanfil
Bir fiske tuz
Aldığı kadar un

YAPILIŞI

- 1.Margarini, kabartma tozunu, bir fiske tuzu küllü suyu ve şekerin yansını, çukur bir kaptaki karıştırınız.
- 2.Unu yavaş yavaş ilâve ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
- 3.Hazırlanan hamuru yarım saat dinlendiriniz.
- 4.Çekilmiş veya havanda iyice dövülmüş cevizin içine, dövülmüş karanfil tozunu ve şekerin ikinci yarısını ilâve ediniz.
- 5.Dinlenmiş hamurdan, ceviz iriliğinde parçalar kopararak elde yuvarlayınız ve çukurlaştırarak içlerine cevizli içten doldurarak üstlerini elle kapatınız.
- 6.Her parçanın üstüne birer karanfil koyarak yağlı fırın tepsisine diniz.
- 7.Orta ısı derecesinde fırında pişiriniz,
- 8.Üzerlerine pudra şekeri serperek servis tabağına alınız.