



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAŞIK BİSKÜVİSİ

125 Gr Sana Mutlu Aile

0,5 Kahve Fincanı yarım kahve fincanı mısır nişastası

1 Adet Yumurta

1 kahve fincanı fındık

1,5 su bardağı un

1,5 kahve fincanı pudra şekeri

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 kahve fincanı süt

Ön hazırlık olarak; fındık robottan geçirilir ya da havanda dövülür. Limon çok ince rendelenir. Oda ısısında bir hayli yumuşamış margarin çukur bir kaba aktarılır, üzerine yumurta süt, pudra şekeri ve dövülmüş fındık ilave edilir. Malzemeler mikser ya da çırpıcı ile pürüzsüz bir halana kadar karıştırılır. Üzerine limon kabuğu rendesi, nişasta, kabartma tozu ve elenmiş un katılır. Akıcı olmayan cıvık bir hamur elde edilir. Fırın tepsisi çok az yağlanır. Hazırlanan hamur aralık vererek kaşık yardımıyla tepsiye konur. Hem düzeltmek hem de şekil vermek amacıyla çatalla hamurun üzerine dairesel çizgiler yapılır. 175 derece önceden ısıtılmış fırına bisküviler verilir, açık pembe renk alana kadar pişirilir. Soğuyunca bıçağın ucuyla bisküviler tepsideen alınır. Servis tabağına yerleştirilir.