



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEK BÜSKÜVİ

- 4 yumurta
- 1 çay fincanı toz şeker
- 1 çay fincanı yağ
- 1 tatlı kaşığı krem tartar
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı amonyak

Yumurtalar, şeker, yağ krem tartar ve karbonat, amonyak hepsi bir araya konulup iyice karıştırılır ve hazırlanmış olan unun içine konularak iyice yoğrulur, hamur katı olmalıdır. Sonra ona çarşıdan alınan kek şeklini verdiren bir makinesi vardır, bu makineden bir tokmak vasıtasıyla hamur çıkartınız, fakat bunun her yerde bulunması, mümkün değildir, şu halde hamur tahtasında, âdetâ kalınca yufka gibi hamur açılır, ve başka bir kurabiye kalıbımız yoksa, etrafı kesilince bir kutu kapağı ile kese kese yuvarlak bisküviler elde ederiz, yağlanmış tepsiye dizerek fırına göndeririz. Fırından geldiği zaman bisküviler çok sert ve katıdır. Durdukça yumuşar ve güzelleşirler.