



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BİSKÜVİT EKMEK

2 kahve fincanı buğday unu
5 gram şeker
5 gram kabartma tozu
3 gram sofr tuzu
200 mililitre krema
2 yemek kaşığı margarin

Krema hariç tüm malzemeleri ve sana hamurışı yağı derin bir kaptaki birbirine tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın. Daha sonra kremayı da ekleyip 30 saniye kadar tahta kaşıkla karıştırmaya devam edin. Sonrasında, 30 saniye daha elinizle iyice yoğurun ve hamuru top haline getirin. Hamuru 2 saat kadar buzdolabına koyarak hem dinlenmesini hem de kabarma işleminin tamamlanmasını bekleyin.

Buzdolabından çıkarıp top haline getirdiğiniz hamuru yapışmaz ve düz bir yüzeye koyup üstüne avucunuzun içiyle bastırın.

İki parmak kalınlığında, üstü düz bir şekil elde ettikten sonra bir bardağın ağzı ya da yuvarlak bir kalıp yardımıyla hamurdan yuvarlak parçalar kesin ve üstüne pişirme kağıdı serdiğiniz tepsinize, hamurdan kestiğiniz parçaları dizin.

450 derecede ısınmış fırın 15 dakika kadar, üstü altın sarısı oluncaya dek pişirin.

