



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ BISCOTTİ

125 Gr iyice yumuşamış margarin
1 Su Bardağı Şeker
1 Su Bardağı Mısır Unu
1/2 Su Bardağı İrmik
2 Adet Yumurta
2-3 Su Bardağı Un
1 Tutam tuz
1 Paket Kabartma Tozu
1 Paket Vanilya
3 Yemek Kaşığı Karışık Kuru Meyve

Oda sıcaklığında iyice yumuşamış margarin, tuz ve şeker ile birlikte mikserle, krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. (En az 3 dk. çırpın. Şeker tam olarak erimeyecek ama karışım özleşecek)
Yağlı karışıma yumurtaları ekleyin ve 1 dk. daha çırpın.
Karışımın üzerine, 2 su bardağı un, mısır unu, irmik, kabartma tozu ve vanilyayı eleyin, karıştırın.
Hamuru unlanmış tezgah üzerine alın ve kaşıkla azar azar un ekleyerek, oldukça yumuşak ele yapışmayan bir hamur yoğurun. Bu aşamada kuru meyveleride ekleyin. (Kuru meyveleri, 5 dk kadar suda bekletip, hafifçe yumuşatın peçete ile iyice suyunu çektin)
Hamurun üzerini örterek buzdolabında 20 dk. dinlendirin. Bu sırada yavaş yavaş fırını ıstmaya başlayın.
Hamuru 2 eşit parçaya bölün ve rulo yapın. Üzerine fazla bastırmadan, yağlı kağıt serili tepsiye koyun.
180 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dk. yada üzeri çok hafif pembeleşinceye kadar pişirin.
Fırından alıp ızgara üzerinde 10 dk. kadar ılınmasını bekleyin.
Çok keskin bir bıçak ile, mümkün olduğunca ince dilimleyin. Dilimleri ızgara tel üzerine veya fırın tepsisine dizin ve tekrar sıcak fırına koyun.
Biscotti dilimlerinin bir yüzü turuncu olunca, diğer yüzlerini çevirin ve tekrar fırına koyarak, diğer yüzlerinin de kızarmasını sağlayın. (Bu işlem benim fırınımda, 20-25 dk. kadar sürdü ama her fırının pişirme şekli farklı olduğu için, bu aşamada süre veremiyorum, mümkünse başında bekleyip, turuncu olunca çevirin)
Kıtırlaşan biscottileri, fırından alın ve ızgara üzerinde soğutun. İyice soğuyunca, kapaklı bir kavanozda bir kaç hafta, buzlukta ise aylarca taze saklayabilirsiniz.