



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LANDOŞE BİSKÜVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

750 g un
570 g margarin
315 g pudra şekeri
5 adet yumurta
5 g vanilya
100 g kuvertür
50 g hindistancevizi
50 g kayısı marmelatı

Yumurta tenceresinde margarin ve pudra şekerini beyazlaşmaya kadar çırpınız.
Bu karışıma yumurtaları teker teker kırınız ve çırparak yediriniz.
Unu ve vanilyayı ilave ederek tekrar tüm gereçler karışacak şekilde kısa bir süre çırpınız.
Hazırlanan hamuru sıkma torbasının içine doldurunuz ve tepsilere değişik şekillerde sıkınız.
Önceden ısıtılmış 200 °C fırında 25-30 dakika pişiriniz.
Fırından çıkardığınız bisküviler soğuduktan sonra kayısı marmelatı ile birbirine yapıştırınız.
Yapıştırılan bisküvileri eritilmiş kuvertüre batırarak, daha sonra toz hindistan cevizine batırınız.

Not: Hindistancevizi yerine toz yeşil fıstık da kullanabilirsiniz. Kakaolu çeşit yapabilmek için un miktarı azaltılıp kakao ilave edilir. İsteğe göre vanilya da kullanılabilir.

