



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MECİDİYE BİSKÜVİSİ

8 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tereyağı

120 gr (1/2 su bardağı) toz şeker

1 yumurta

1 kahve kaşığı vanilya esansı

150 gr (1+1/4 su bardağı) un

2 çorba kaşığı ceviz (ince dövülmüş)

Kaplaması:

60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker

15 vişne şekerlemesi (ortalarından ikiye bölünmüş)

Önce, fırınımızı orta sıcaklığa (190°C) getirip ısıtınız. 1 tatlı kaşığı yağla, büyük firm tepsisini hafifçe yağlayıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede' 8 çorba kaşığı yağı ve şekerini tahta bir kaşıkla, köpük köpük olana kadar dövünüz. Yumurta ve vanilya esansı ile 1 çorba kaşığı unu katıp, karıştırınız. Karışım pürüzsüz olunca kalan un ve cevizi katınız. Ellerinize sert bir hamur elde edene kadar yoğurunuz. (Hamur çok yapış yapışsa, biraz daha un katınız.)

Hamuru top yapıp yağlı kağıda sararak, 30 dakika buzdolabında bekletiniz. Hamuru hafif unlanmış bir yerde çok ince (2 mm) açınız. 5 cm'lik bir bisküvi kalıbıyla hamuru yuvarlak yuvarlak kesip, şeker üstlerine serptikten sonra, parmaklarınızla bastırarak yapıştırınız. Her hamur yuvarlağının ortasına, yarım vişne şekerlemesini hafifçe bastırınız.

Hamurları, yağladığınız tepsiye dizip, fırının orta katında 10-15 dakika bisküviler nar gibi olana kadar pişiriniz.

Bisküvileri fırından çıkarıp tel ızgaraya aktararak, tamamen soğuduktan sonra servis ediniz.