



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZAIK BİSKÜVİ

MALZEMELER

5 su bardağı un
1 çay bardağı süt
100 gram tereyağı
Kibrit kutusu kadar maya
2 kahve fincanı toz şekeri
1 adet yumurta
1 yumurta sarısı
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 fincan iri dövülmüş fındık veya ceviz
1 portakal kabuğu rendesi ve reçeli

YAPILIŞI

1 su bardağı ılık, şekerli suyun içinde mayayı eritin, maya kabarmaya başladığında unun ortasına mayalı sıvıyı dökün. Sütü, toz şekeri, yumurtayı, eritilmiş ve soğutulmuş tereyağını ilave ederek hamuru yoğurun. Hamuru ılık bir yerde mayalanması için bekletin. Mayalanan hamurun içine üzümü, cevizi, portakal kabuğu rendesini ekleyerek, tekrar yoğurun. Merdane ile yarım cm kalınlığında açın ve bisküvi kalıplarıyla hamurdan parçalar keserek tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp toz şeker serpistirin. 200 dereceli fırında bisküviler pembeleşene kadar pisirin.

[ML® Mozaik Bisküvi için tıklayın](#)