



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## 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 ilik, 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 ilik 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 pişirin.

[ML® Mozaik Bisküvi için tıklayın](#)