MOZAMBİK BİSKÜVİSİ

350 gr (3 su bardağı) un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 çorba kaşığı toz şeker
1 kahve kaşığı tuz
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 su bardağı su
1-2 su bardağı rafine yağ

Un, kabartma tozu, şeker ve tuzu büyük bir kaseye eleyip, ortasını çukurlaştırarak yumurta ve suyu dökünüz. Tahta bir kaşıkla karıştırarak, yumurta ve suyu, una yediriniz. Un suyu emince , ellerinizle, hamur, kasenin yanlarından kalkana ve top olabilene kadar, hafif hafif yoğurunuz. (Hamur çok kuru olursa, biraz daha su, çok sulu olursa biraz daha un katabilirsiniz.)
Hamuru, hafifçe unlanmış bir tezgaha koyup, pürtüksüz ve esnek olana kadar, yeniden yoğurunuz. Kaseyi yıkayıp, kuruladıktan sonra, hamuru yeniden içine koyunuz. Kaseyi oda sıcaklığında, en az 30 dakika bekletiniz.
Hamuru, hafifçe unlanmış bir tezgahta, 1 cm kalınlığında açıp, 5 cm çapında daireler kesiniz.
Tavanın üçte birini yağla doldurup, orta ateşte 55 saniye, içine atılan bayat bir ekmek parçası kızarana kadar kızdırınız.
Yuvarlak hamurdan dörder beşer yağa atıp, 3 dakika, nar gibi ve gevrek olana kadar kızartınız. Bisküvileri, delikli kepçeyle çıkarıp, kağıt peçete üstünde yağını süzdürdükten sonra, öteki bisküvileri de aynı biçimde kızartana kadar sıcak tutunuz.
Bütün bisküviler kızarınca servis tabağına tepeleme doldurup, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62936 • adı:MOZAMBİK BİSKÜVİSİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:02.05.2024 - 14:53