NAZAR BİSKÜVİSİ

Yarım paket tereyağı
1 büyük çay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un

Oda ısısında ki malzemelerle güzelce hamur yoğrulur. Merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açılır. Kalp şeklinde ki bisküvi kalıbıyla kesilir. Kalıbın bir kenarına bıçakla kurdelenin geçeceği çapta delik yapılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir. Fırından çıkıp soğuyunca deliklerden ince mavi kurdele geçirilir ve fiyong yapılır.

© lezzetler.com tarif no:130323 • adı:Nazar Bisküvisi • gönderen:beeebek • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:30