



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NORVEÇ BİSKÜVİLERİ

### HAMUR MALZEMELERİ

- 4 1/2 su bardağı un (500 gr.)
- 1 3/4 çay bardağı süt (175 gr.)
- 2/5 paket margarin (100 gr.)
- 1 1/5 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (20 gr.)
- 1 1/2 çay kaşığı tuz (4 gr.)
- 4/5 kahve fincanı toz şeker (45 gr.)
- 1 adet yumurta
- 1 1/2 çay kaşığı kakule
- 1 yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

### MEYVE KARIŞIMI

- 1/2 su bardağı kuru üzüm (60 gr.)
- 1/2 su bardağı limon veya portakal kabuğu reçeli
- 1/4 su bardağı kıyılmış ceviz (30 gr.)

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra, doğranmış meyvaları dikkatlice karıştırm ve 6 mm. kalınlığında açın. Elinizdeki bisküvi kalıpları ile değişik şekillerde parçalar çıkarın ve üzerlerine yumurta sarısı sürerek 30 dakika mayalanmak üzere ılık bir yerde bekletin. Üzerlerine toz şeker serpip 190°C ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.