PATATES BİSKÜVİSİ (FRANSA)

Malzeme (20 bisküvi için):
8 iri patates,
1 su bardağı elenmiş un,
2 çorba kaşığı tozşeker,
tuz,
bir bardaktan biraz fazla ılık süt,
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağ.

Patatesleri yıkayıp oldukları gibi (kabuklarını soymadan) 30 dakika bol tuzlu suda haşlayın . Patatesler haşlanınca tencereyi ateşten alıp patatesleri bir kevgire çıkarın . Üzerlerinden soğuk su geçirdikten sonra kabuklarını soyup ezerek püre haline getirin.
Fırınınızı 8/9 dereceye getirip, ısıtın.
Patates püresini hafifçe unlanmış bir tezgaha koyup, rulo halinde açın.
Püreyi tekrar bir kaba koyup şeker, tuz, süt ve 1 1/2 çorba kaşığı tereyağı ilave edin. Bir tahta kaşıkla kuvvetlice karıştırarak yavaş yavaş unu ilave edin.
Karışımı tekrar, unlanmış bir tezgahta merdaneyle açın. Yuvarlak bir pasta kalıbıyla yaklaşık 20 tane bisküvi kesin.
Kalan 1/2 çorba kaşığı tereyağla bir fırın tepsisini yağlayıp üzerine hafifçe un serpin .Galeteleri yağlanıp unlanmış fırın tepsisinin üzerine dizip, çok sıcak fırında 3-4 dakika hemen üzerleri kızarana kadar pişirin.
Tepsiyi fırından alıp bisküvileri bir servis tabağına aktararak hemen servis edin.

Not: Bisküvileri servis ederken üzerlerine toz veya pudra şekeri serpebileceğiniz gibi, hamurundaki şekeri kaldırıp, sadece tuzlu olarak hazırlayarak salata, peynir, salam vs. ile de servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:26422 • adı:Patates Bisküvisi (Fransa) • gönderen:Naci Baba • indirme tarihi:20.05.2024 - 07:55