SABLE BİSKÜVİSİ

Yarım kg un
300 gram margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurtanın sarısı
1 adet portakal
1 adet limon
1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı tarçın
Glazür için:
Pudra şekeri
Limon suyu
Gıda boyası

Oda sıcaklığındaki margarinle 1 su bardağı pudra şekerini bir kapta karıştırın. Limon ve portakalın kabuklarını rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Unu derin bir kaba alıp ortasını havuz şeklinde açın. Pudra şekerli yağ karışımı, 1 tatlı kaşığı tarçın, zencefil, limon ve portakal kabuğu rendesini unun ortasına alın. Yumurta sarısı ve yoğurdu karıştırıp una ekleyin ve yoğurun. Daha sonra buzdolabında 1 saat dinlendirin. Hamuru unlanmış düz bir zeminde merdaneyle 1 cm kalınlığında açın. Kalıplarla hamurdan şekil çıkartın. Şekilleri yağlanmış veya yağlı kağıt ile kaplı fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20-25 dakika hafifçe pembeleşene kadar pişirin. Kırılmamaları için tepside soğutun. Glazür için pudra şekeri limon suyu karışımını farklı gıda boyaları ile karıştırın. Soğuyan bisküvilerin üzerine glazürleri fırçayla sürüp donmalarını bekledikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160512 • adı:Sable Bisküvisi • gönderen:gül • indirme tarihi:19.05.2024 - 05:52