SADE BİSKÜVİ

2 su bardağı + 1/4 su bardağı self rising flour (veya ayni ölçüde normal un + 1 tepeleme cay kaşığı kabartma tozu
1 cay kaşığı seker
2 cay kaşığı tuz
1 cay kaşığı karbonat
1/3 su bardağı tereyağı veya margarin (eritmeyin)
3/4 su bardağı sut + içine 1 yemek kasığı limon suyu sıkıp 1 dakika bekletin. (veya 3/4 su bardağı buttermilk)

Yapılışı:
Unun içerisine tuzu, karbonatı, kabartma tozunu koyup yağı bıçakla kesip una yedirin parmak uçlarınızla. Yağ unun içinde ufalanacaktır.
Daha sonra limonlu sütü veya buttermilk'i unun içine yavaşça dökerek hamur haline getirin. Bunu yaparken çok fazla yoğurmayın, ancak hamur halini alıp birleşince yoğurmayı bırakın. Çok yoğurma bu tarz hamurlarda ağızda dağılmasına engel olur ekmeğin.
Hafif unlu tezgâhta merdane ile yaklaşık 1cm kalınlığında açın. Yuvarlak kalıp ile veya keskin cay bardağı ile (kalıbı una batırıp) şekiller kesin.
Yağlanmamış tepsiye hafifçe birbirine değecek şekilde yan yana dizin.
Önceden ısıtılmış 450F(225C) dereceli fırında kızarana kadar pişirin, yaklaşık 12-15 dakika

© lezzetler.com tarif no:22078 • adı:Sade Bisküvi • gönderen:maymiy • indirme tarihi:03.06.2024 - 15:31