



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SCONE

<https://www.sabah.com.tr>

2,5 su bardağı un  
1/4 su bardağı toz şeker  
2 adet yumurta  
150 gram soğuk tereyağı  
100 ml krema  
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu  
Yarım su bardağı kuş üzümü  
Bir tutam tuz  
Yarım paket kabartma tozu

Fırınınızı önceden 180 derecede ısıtın (elektrikli fırınlar için 160 derece). Bir kaptan un, toz şeker, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Tereyağını küçük parçacıklar halinde ekleyin ve sadece bir çatal kullanarak una yedirin. Karışım bayat ekmek kıvrıntısı haline gelince kremayı ve 1 adet yumurtayı ekleyin. Sonrasında karışıma kuş üzümünü de ekleyin. Yavaş yavaş çatala karıştırın (toplanıp hamur haline gelecektir). Hamuru tezgaha alın ve nihayet elinizle hamuru toplayıp 1.5 cm kalınlığında açın. Yuvarlak hamuru 8 parçaya bölerek birbirine eşit 8 üçgen elde edin. Fırın tepsisine yağlı kağıdı serip, üçgen şeklindeki scone'lerinizi tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısını sürün. 30-35 dakika hamurların üzeri altın rengi olana kadar pişirin. 10 dakika kadar soğuması için bekletin. Yanında reçelle birlikte servis yapın.

