



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SERAMİK BİSKÜVİ (19 AY)

500 gr un
100 gr üzüm çekirdeği yağı
3 yumurta sarısı
1 paket maya (10 gr)
200 gr kuru üzüm
100 gr şeker
Süt

- 1) 50 gram un, 100 g üzüm çekirdeği yağı, tuz ve şekerini karıştırın, buzdolabına koyun.
- 2) Süt, 3 yumurta sarısı ve mayayı karıştırın. (Bu karışım 250 cc. olmalı)
- 3) Kalan unu ve yumurtalı karışımı beraberce karıştırın, üzerini plastik fimle örtün oda ısısında mayalanmaya bırakın.
- 4) Hamur mayalandıktan sonra 200 gr kuru üzümü ve buzdolabındaki karışımı ekleyin ve beraberce karıştırın
- 5) Hamuru unlu yüzeyde açın. Karelere keserek yağ kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin ve kızgın fırında pişirin.