



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞÖVALYE BİSKÜVİLERİ (İSKANDİNAV)

60 gr (4 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı  
360 gr (3 su bardağı) un  
2 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 kahve kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı hindistancevizi  
1 kahve kaşığı karanfil (dövülmüş)  
240 gr (1 su bardağı) şeker  
90 gr (1/2 su bardağı) badem (dövülmüş)  
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)  
1/4 bardak süt  
60 gr (1/2 su bardağı) badem (ince zarları soyulup, fırınlanmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

İki tatlı kaşığı tereyağıyla iki fırın tepsisini yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Un, kabartma tozu, tuz, hindistancevizi rendesi ve karanfili orta boy bir kaseye eleyip, şekerini karıştırınız. Kalan 4 çorba kaşığı yağı, bıçakla küçük parçalara kesip, ekleyiniz. Ellerinizle un karışımını yağla, ekmek içi görünümü alana kadar karıştırıp, dövülmüş bademleri ekleyiniz. Yumurta, ve sütü katıp, bütün malzemeyi iyice karıştırınız. Karışımı hafifçe unlanmış tezgaha koyup, 2 dakika hafifçe yoğurunuz. Hamuru merdane ile 1 cm kalınlığında açıp, 5-6 cm'lik hamur kesici ile yuvarlaklar kesin. Kalan hamur parçalarını toplayıp, yeniden yoğurarak açtıktan sonra, yeniden daireler kesin.

Bisküvileri yağlanmış tepsilere aralıklı olarak dizip, üstlerine fırınlanmış bademleri serpiştirerek, parmaklarınızla hafifçe bastırınız. Tepsileri fırına sürüp 15-20 dakika, bisküvilerin kenarları pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Tepsileri fırından alıp, bisküvileri tel ızgarada tamamen soğuttuktan sonra, servis ediniz.



Fotoğraf "emoş" tarafından gönderildi. 29.05.2016