



TATLI İSKOÇ EKMEĞİ

100 margarin
2 bardak beyaz un
4 çorba kaşığı şeker
1 tutam tuz
1 paket kabartma tozu
2 adet yumurta
½ bardak krema

Unu ve kabartma tozunu geniş bir kaba eleyip tuzu ve şekerini ilave edip çatal ile iyice karıştırın. Dolaptan yeni çıkmış sanayağını rendenin ince tarafıyla unun üstüne rendeleyin. Parmak uçlarınızla hafifçe ovalayarak karıştırın. Karışım ekmeğin kırıntısını andıran bir görünümde olacaktır.

Yumurtaları ayrı bir kaptan 2-3 dakika çatalla veya telle çırpın.

Yumurtaları ve kremayı karışıma ilave edip mümkün olduğunca az elleyerek 2 beze haline getirin. Bu tip yağlı hamurları (tart tabanları ve un kurabiyesi gibi) çok az temasla şekillendirmek gereklidir. Aksi halde, pişirdiğiniz scone'lar çok sert olacaktır.

İyice yağlanmış tepsiye 3'er cm aralıklı yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 15 dakika, ya da üstü iyice kızarana kadar pişirin. Ilık servis edin. Bezeleri unlanmış tezgaha alıp elinizle bastırarak 2 cm kalınlığında açın. Bıçağınızı iyice unlayarak resimdeki gibi 6 eşit parçaya kesin. Geleneksel olarak scone'lar bu şekilde kesilir ve üçgen şeklindedir.

