



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ VE BADEMLİ BİSCOTTİ

3/4 su bardağı kurutulmuş vişne
1/2 su bardağı su
3 su bardağı un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
yarım tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta (1 tanesi çırpılmış)
2 tatlı kaşığı vanilya
3/4 su bardağı badem (kabukları soyulmuş doğranmış)
3 yemek kaşığı toz şeker

Vişneleri ve suyu bir tavaya alın. Orta hararetili ocakta arada karıştırarak 8 dakika pişirin. Pişince suyundan 2 yemek kaşığı ayırıp kalanını süzün. Unu, kabartma tozunu ve tuzu eleyin. Yağı ve 1 su bardağı şekeri mikserle 2 dakika çirpin. 3 yumurtayı teker teker ekleyin. Ayırdığınız vişne suyunu ve vanilyayı ilave edin. Yavaş yavaş unlu karışımı ekleyip vişneleri ve bademleri karıştırın. (Ben bu aşamada hamur elime çok yapışıyor diye un ekledim.) Hafif unlanmış bir zeminde hamuru ikiye bölün. Her birini 32cm x 6,5cm boyutlarında rulo haline getirin. (Ben fırın tepsisinin uzunluğuna göre ayarladım.). Fırını 200C'ye getirin. Her bir ruloya elinizle bastırarak 1 cm kalınlığına gelmesini sağlayın. Ruloları yağlı kağıt serili tepsiye -aralarında mümkün olduğunca boşluk bırakarak- yerleştirin. Üzerlerine çırpılmış yumurtayı sürün ve 3 yemek kaşığı toz şekeri serpin. Isınmış fırında 35dak. pişirin. Pişince fırın teline alıp 20 dakika soğutun. Her bir ruloyu ekmek bıçağı ile verev 16-18 parçaya kesin. Tekrar fırın teline alın. Teli tepsilerin üzerine yerleştirin. (Ben doğrudan tepsiye aldım) Fırını 150C'ye getirin. 8 dakika pişirip ters çevirin. 8 dakika daha pişirip fırından çıkarın. Tamamen soğutup servis yapın.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 08.01.2015