



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YENİ YIL BİSKÜVİSİ (İSKOÇ)

240 gr (16 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
240 gr (2 su bardağı) un
120 gr (1 su bardağı) pirinç unu
120 gr (1/2 su bardağı) + 1 çorba kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tereyağıla büyük bir tepsiyi yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Unu ve pirinç ununu orta boy bir kaseye eleyip, 120 gr (1/2 su bardağı) şekeri katınız. Kalan 240 gr (16 çorba kaşığı) tereyağı ekleyip, bıçakla küçük parçalara kesiniz. Parmaklarınızla tereyağı, karışım ekmek içi görünümünü alana kadar una yedirip, pürütsüz bir hamur elde edene kadar yoğurunuz. Hamuru unlanmış tezgaha koyup, ikiye ayırınız. Her iki parçayı 1 cm kalınlığında ve 15 cm büyüklüğünde birer daire biçiminde açınız. Hamur dairelerini yağladığınız tepsiye yerleştirip, kenarlarına parmaklarınızla kırmalar yapınız. Üstlerine birkaç yerden çatal batırınız. Tepsiyi buzdolabına kaldırıp, hamuru 20 dakika soğutunuz.

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

Tepsiyi fırının orta katına sürüp, hamurları 10 dakika pişiriniz. Fırının sıcaklığını kısıp, (150°C), yeni yıl bisküvilerini 30 - 40 dakika daha, kıtır kıtır ve hafif kahverengi olana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, daireleri bıçakla üçgenlere kesiniz. Tepsidede hafifçe soğumalarını bekledikten sonra, kalan 1 çorba kaşığı şekeri üçgenlerin üstüne serpiniz. Yeni yıl bisküvilerini tel ızgara üstüne alıp, tamamen soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: İskoç mutfağından alınan yeni yıl bisküvisi, genellikle özel kalıplarla hazırlanır. Bu kalıplar tahtadan yapıp altına devedikenini biçimi kazılmıştır ve şekil bisküvi üstüne çıkar. Ama böyle bir kalıp bulunmadığında herhangi bir tepside de hazırlanabilir.