



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERFİSTİKLİ BİSCOTTİ

Eyüp Sevinç

- 1 su bardağı un
- ½ su bardağı toz şeker
- 2 adet yumurta
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 çay bardağı yer fıstığı
- ½ çay bardağı damla çikolata
- ½ paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Bir kabin içerisinde unu, toz şekerini, vanilyayı, kabartma tozunu, karbonatı ve yumurtayı koyup yoğurun. Daha sonra içerisinde portakal kabuğu rendesi, yer fıstığı ve damla çikolatayı da ilave edip 1 dakika daha yoğurun. Hamurunuzda baget şeklini verin ve yağlı kağıt serili bir tepsi içerisinde önceden ısıtılmış fırında, 140°C'de 45 dakika pişirin ve fırından çıkartıp soğutun. Soğuduktan sonra ince ince dilimleyin ve tekrar tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında 150°C'de 5 dakika kadar kurutun. Soğuk servis yapın.

