YULAF EZMELİ BİSKÜVİLER

www.takita.com.tr

190 gr un
1 tatlı kasıgı kabartma tozu
1 tatlı kasıgı karbonat
1 fske tuz
1,5 su bardagı yulaf ezmesi
1 su bardagı Formtat 60
1 paket vanilya
Yarım su bardagı ceviz içi
1 çay bardagı kuru üzüm
1 yumurta
113 gr tereyagı

Un, kabartma tozu, karbonat, vanilya, tatlandırıcı, tuz, yulaf ezmesi, üzüm ve cevizi genis bir kasede harmanlayın. Tereyagı ve yumurtayı ekleyip iyice yogurun.
Hamurdan ceviz büyüklügünde parçalar kopartıp elinizde yuvarlayarak top sekli verin ve yaglı kagıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.
180 dereceye ayarlanmıs fırında 10 dakika pisirin ve fırından çıkartıp sogumaya bırakın.



© lezzetler.com tarif no:141109 • adı:Yulaf Ezmeli Bisküviler • gönderen:altın file • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:56