



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞAK BİSKÜVİ

- 8-10 kişilik
- 1 adet yumurta
- Yarım paket margarin
- 3 kahve fincanı yoğurt
- 3 kahve fincanı tozşeker
- 4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 3 çorba kaşığı kuru üzüm
- 3 çorba kaşığı dövülmüş fındık
- Yarım su bardağı kuru kayısı
- 3 çorba kaşığı antepfıstığı

Yumurtayı, margarinini, yoğurdu ve şekeri yüksek devirli mikserle 5 dakika çırpın. Unu, kabartma tozunu ve tarçını ekleyip, elinizle yoğurun. Malzemeler iyice özleş-tikten sonra, kuru üzümü ve dövülmüş fındıkları ekleyin. Bir süre daha yoğurun. Kuru kayısıları tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Fırın tepsisinin üzerine yağlı kağıt serin. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Çok fazla düzeltmeye çalışmadan hamuru yağlı kağıdın üzerine koyun. antepfıstığı ve kuru kayısıları bu şekilde hazırladığınız bisküvilerin üzerine batırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri çok hafif pem-beleşene dek pişirin. Servis yapın.