



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Çam Biskivit

Çam Bisküvi



200 qr marqarin
250 qr isapanaq
2 Ədəd yumurta
1,5 Stəkan pudra şəkəri
2 Yemək qaşığı süd
6 Stəkan un
1 Paket qabartma tozu
Yarım çay qaşığı duz

- # Əvvəlcə yuyulmuş kal ispanaqları sadəcə yarpaq qisimləri incə incə doğranar və robotdan keçirilər. Sonra rənginin çıxması üçün ovuc arasındayaxşıca ovular.
- # Çuxur bir qarışdırma qabına otaq istisində yumuşamış marqain və pudra şəkəri qoyular, qarışdırılır.
- # Qarışımın üzərinə hazırlanan ispanaq, yumurta, süd, ölçüləri verilən unun yarısı, vanil, qabartma tozu və duz qoyular, yoğurmağa başlanar.
- # Qalan un yoğurduqca xəmirin ehtiyacına görə əlavə olunar.
- # Orta sərtləkdə hazırlanan, yaşıl xəmirin üzəri örtülər. 10 dəqiqə dinləndirilər.
- # Müddət sonunda xəmir 3 parçaya bölünər, unlanaraq mərdanə ilə yarım sm qalınlığında açılar. Şam şəklindəki biskivit qəlibi ilə kəsilər. Kənardan çıxan xəmir parçaları birləşdirilər, təkrar açılar biskivit qəlibi ilə təkrar kəsilər. Qalan 2 xəmir parçası da eyni proses tətbiq olunar.
- # Hazırlanan biskivitlər az yağlanmış soba nimçəyinə az aralıqlarla düzülər.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 200 dərəcə sobaya nimçə qoyular, biskivitlərin rəngi
- # Pozulmayacaq şəkildə qısa müddət bişirilər. (10-15 dəqiqə)
- # Bişdikdən sonra dərhal sobadan çıxardılar, soyuyunca ikram edilər.

Not: İspanaq, yaşıl rəng verməsi üçün istifadə olunmuşdur, öz dadını verməz. Antep fıstığı istifadə edərək də eyni nəticəyə çatıla bilər.