



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

Qəhvəli Biskivit

Kahveli Bisküvi



200 qr. marqarin (4/5 paket)
2 Çay stəkani pudra şəkəri
Yarım çay stəkani Türk qəhvəsi
3 Su stəkani un

- # Otaq istiliyində yumşalmış marqarin qarışdırma qabına alınar, pudra şəkəri və Türk qəhvəsi əlavə olunar.
- # Qarışığa yoğurduqca danlaq danlaq ələnilmiş un qatılar, ələ yapışmayan orta sərtlikdə bir xəmir əldə edilər.
- # Xəmir, alüminium folyoya ya da streç neylona sarılar, soyuducunun alt rəfində bir saat soyudular.
- # Soyuyan xəmir iki parçaya ayrılır, yüngül unlu zəmində mərdanə köməyiylə bıçaq küreyi qalınlığında açılar.
- # Açılan xəmir çay stəkani ağızı ya da istənilən şəkildə biskvit qəlibi ilə kəsilər.
- # Hazırlanan biskvitlər yağsız soba nimçəsinə aralıqsız düzülər, əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobada 10 - 12 dəqiqə bişirilər.
- # Soba qapağı açılmadan soyudular, xidmət qabına düzülər.

Not: Bu biskvit granül qəhvə ilə edilməz, çünki granül qəhvənin suyla əridilməsi lazımdır.