



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

Üçbucaq Biskivit

Üçgen Bisküvi



100 qr. kərəyağı
Yarım su stəkanı pudra şəkəri
1,5 Su stəkanı un
1 Şiriniyyat qaşığı tarçın
Yarım çay qaşığı duz

- # Otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı, pudra şəkəri ilə birlikdə yaxşıca çırpılar.
- # Üzərinə ələnilmiş un, tarçın və duz əlavə edilir, vəsaitlər qarışana qədər yoğurular.
- # Xəmir neylona sarılar, soyuducunun alt rəfinə qoyular 1 saat dinləndirilər.
- # Soyuyan xəmir müddət sonunda soyuducundan çıxarılır.
- # Xəmirlər top edilir, yağsız soba nimçəsinin içində barmaq uclarıyla, şirin qabı böyüklüyündə açılar.
- # 2 xəmir yan-yanı açıldıqdan sonra, üzərlərinə qalın aralıqlı çəngəllə şəkillər edilir.
- # Biskvit əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər, 12 - 15 dəqiqə bişirilər.
- # Sobadan çıxar çıxmaz, isti və yumşaq haldaykən, yumru biskvitlər tort dilimləri kimi üçbucaq parçalara kəsilər.
- # Biskvitlər nimçenin içində tamamilə soyuyunca, spatula ilə alınar xidmət qabına yerləşdirilər.

Not: Üçbucaq biskvitin xəmiri, dağıla bilən xüsusiyyətdə olduğu üçün, oxlov ya da mərdanə ilə açılması tövsiyə edilməz.