Əncirli Biskivit

İncirli Bisküvi

8 Ədəd yekə quru əncir
1 Stəkan süd
Yarım paket marqarin
1 Çay stəkanı pudra şəkəri
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd portağal qabığı rəndəsi
Alabildiyi qədər un

Quru əncirlər yuyular,sapları kəsilər, kiçik kiçik doğranar, qapaqlı bir qaba alınar, üzərinə süd tökülər.
Qabın qapağı bağlanar, soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər bir gecə orda gçzlədilər.
Ertəsi günü yumuşayan əncirlər, südü ilə bərabər robottan keçirilər, hamar bir hal verilər.
Otaq istisində yumuşamış marqarın, yoğurma qabına qoyular, üzərinə yumurta. Pudra şəkəri əlavə olunar, ləvazimatlar yaxşıca qarışdırılar.
Qarışıma incə doğranmış portağal qabığı, karbonat və əncirli qarışım əlavə edilər, ələnmiş un yoğurduqca qatılar.
Yumuşağa yaxın, ələ yapışmayacaq bir xəmir əldə edilər, üzəri örtülər. Otaaq istisində 15 dəqiqə dinləndirilər.
Xəmir mərdanə ilə unlu zımində incə açılar, arzu edilən biskivit qəlibi yada stəkan ağzı ilə kəsilər.
Kəsilən xəmir toplarnar, təkrar açılar, təkrar kəsilər, xəmir qurtarana qədər eyni proses davam etdirilər.
Biskivitlər yağlanmış soba nimçəyinə yan yana düzülər.(2 nimçə biskivit çıxar).
Əvvəlcədən qızdırılmış 190 dərəcə sobada açıq çəhrayi rəngdə bişirilər.
Soyuyunca xidmət boşqablarına düzülər.

Not: Quru əncirin ehtiva etdiyi təbii şəkər səbəbi ilə biskivitə çox şəkər qoyulmaz.