SUSAMLI LİMONLU BİSKÜVİ



Yarım paket margarin
1 Adet yumurta sarısı
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı yoğurt
1 Çorba kaşığı limon suyu
1 Adet limon rendesi
1 tutam tuz
1 Su bardağı pudra şekeri
3 – 3,5 Su bardağı un
Üzeri İçin;
1 Çay bardağı susam
1 Adet yumurta beyazı

Yoğurma kabına; yumurta sarısı, oda ısısında yumuşamış margarin, yoğurt, sıvıyağ ve limon suyu konur, çırpıcı ya da mikserle pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
Üzerine pudra şekeri, tuz, limon kabuğu rendesi ve azar azar eleyerek un katılır, yoğrulur. Ele yapışmayan serte yakın bir hamur elde edilir.
Hamur dinlendirilmeden unlu zeminde, merdane ile yarım santim kalınlığında açılır. Bisküvi kalıbı ya da bardak ağzı ile bisküviler kesilir.
Bisküviler önce yumurta beyazına sonra susama batırılır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir.
Soğuyunca servis yapılır.

Not: Bu bisküvi hamuruna şeker katmadan ve limon kabuğu rendelemeden, tuz miktarını arttırarak tuzlu bisküvi yapılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1068 | Adı: Susamlı Limonlu Bisküvi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 09:29