



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ÜZÜMLÜ İNGİLİZ BİSKÜVİSİ



Yarım paket tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı kuş üzümlü
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tutam tuz
Alabildiđi kadar un

- # Yumuşak tereyağı, yumurta ve pudra şekeri parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # zerine vanilya, unla karıştırılmış kabartma tozu, tuz ve toplanana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
- # Son olarak yıkanmış ve suyu süzülmüş kuş üzümlü katılır.
- # Hamur unlu zemin üzerinde, merdaneyle, yarım santim kalınlığında açılır.
- # Büyük çay bardağı ağızıyla ya da kurabiye kalıbıyla kesilir. Kalan parçalar toplanır, tekrar açılır ve tekrar kesilir.
- # Bisküviler yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.

Not: Bu tarifte mutlaka tereyağı kullanılması tavsiye edilir.