



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

Susamlı Limonlu Biskvit

Susamlı Limonlu Bisküvi



Yarım paket marqarin
1 Ədəd yumurta sarısı
Yarım çay stəkanı duru yağ
1 Çorba qaşığı qatıq
1 Çorba qaşığı limon suyu
1 Ədəd limon rəndəsi
1 tutam duz
1 Su stəkanı pudra şəkəri
3 - 3,5 Su stəkanı un
Üzəri Üçün;
1 Çay stəkanı suysam
1 Ədəd yumurta ağ

Yoğurma kabına; yumurta sarısı, otaq istiliyində yumşalmış marqarin, qatıq, duru yağ və limon suyu qoyular, çırpıcı ya da mikserlə hamar bir konsistensiya sahəyə qədər çırpılır.

Üzərinə pudra şəkəri, duz, limon qabığı rəndəsi və danlaq danlaq ələyərək un qatılar, yoğurular. Ələ yapışmayan sərtə yaxın bir xəmir əldə edilir.

Xəmir dinlənmədən unlu zəmində, mərdanə ilə yarım santimetr qalınlığında açılar. Biskvit qəlibi ya da stəkan ağzı ilə biskvitlər kəsilir.

Biskvitlər əvvəl yumurta ağına sonra susama batırılır, yağlanmış soba nimçəsinə düzülür. Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada üzərləri qızarana qədər bişirilir.

Soyuyunca xidmət edilir.

Qeyd: Bu biskvit xəmirinə şəkər qatmadan və limon qabığı rəndələmədən, duz miqdarını artıraraq duzlu biskvit edilə bilər.