



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

Kartoflu Jumbo Biskvit

Patatesli Jumbo Bisküvi



5 Ədəd orta boy kartof
1 Su stəkanı süd
1 su stəkanı toz şəkər
2 Çorba qaşığı kərəyağı
4,5 Su stəkanı un
1 Paket vanil
1 Paket qabartma tozu
Yarım çay qaşığı duz

- # Kərəyağı yandırmadan əridilər, soyumağa buraxılar. Kartoflar qaynadılar, qabıqları soyular, rəndələnir.
- Çuxur bir kobud köçürülər, içinə süd əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır.
- # Digər bir kobud quru vəsaitlər olan, ələnmiş un, vanil, qabartma tozu, toz şəkər və duz qoyular, qarışdırılır.
- # Kartoflu qarışığın üzərinə soyumuş kərəyağı əlavə olunur. Daha sonra hazırlanan quru vəsait yoğurduqca qatılar.
- # Əldə edilən orta yumşaqlıqdakı xəmir unlu zəmində mərdanə ilə kiçik barmağı qalınlığında açılar. Geniş ağızlı bir stəkanla yumru kəsilər.
- # Biskvitlər yağlanmış nimçəyə az aralıq/dekabrılı düzülər. Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, çəhrayı rəngdə bişirilər.
- # Kartoflu jumbo biskvitlər soyuyunca ikram edilə bilər.

Qeyd: Kartof xəmirin elastik olmasını təmin edər.