



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

Qarğadəliunlu Biskvit

Mısırnlu Bisküvi



Yarım paket marqarin
2 su stəkanı qarğadəli unu
1 ədəd yumurta
1 ədəd yumurta sarısı
1 şiriniyyat qaşığı sirkə
Yarım çay qaşığı duz
1 su stəkanı pudra şəkəri
Ala bildiyi qədər un
1 paket qabartma tozu
1 paket vanil
Üzəri Üçün;
1 ədəd yumurta ağı

- # Yoğurma qabına yumşaq marqarin, yumurta, yumurta sarısı, sirkə, pudra şəkəri qoyular, barmaq uclarıyla yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə vanil, bir ovuc unla qarışdırılmış qabartma tozu və ələ yapışmayacaq konsistensiya sahəyə qədər danlaq danlaq ələnmiş un əlavə olunaraq yoğurlar.
- # Əldə edilən xəmir, streç filmə ya da folyoya sarıaraq soyuducuna qoyular, yarım saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda unlu zəmində mərdanə köməyiylə yarım santimetr qalınlığında açılar, çay stəkanı ağızıyla yumru kəsilər. Biskvitlər yağlı kağız sərilmiş soba nimçəsinə düzülər.
- # Üzərlərinə yumurta ağı, sürtülər, ortalarına fıncıq böyüklüyündə diyirlənmiş xəmir parçaları qoyular.
- # Nimçə əvvəldən çox hirsəndirilmiş 200 dərəcə sobaya sürtülər, açıq çəhrayı rəngdə bişirilər.

Qeyd: Mısırnlu biskvit istehsalında sirkə yerinə limon suyu istifadə edilə bilər. Sirkə ya da limon suyu, peçenyəyə elastəklək qazandırar.