



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetlər® Azərbaycanca Yemək Tarifləri

Qozlu Kvadrat Biskvit

Cevizli Kare Bisküvi



1 paket marqarin
2 Ədəd yumurta
1,5 su stəkani pudra şəkəri
2 çorba qaşığı kakao
1 su stəkani misir nişastası
1 paket qabartma tozu
1 paket vanil
1 şıqqıltı duz
Ala bildiyi qədər un
Üzəri Üçün;
7-8 ədəd quru ərik
1 su stəkani iri döyülmüş qoz
1 çorba qaşığı hindistan qozu

- # Yoğurma kabına otaq istiliyində yumşalmış marqarin, pudra şəkəri, yumurta və kakao qon/qoyular. Barmaq uclarıyla qarışdırılır.
- # Üzərinə nişasta, duz, vanil, unla qarışdırılmış qabartma tozu və ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq yoğrulur. 15 dəqiqə dinlən/istirahət etdirilər.
- # Xəmir, yağlanılmış nimçəni şəklinə görə açıldıqdan sonra nimçəyə yerləşdirilər.
- # Üzərinə homogen dağılacaq şəkildə qoz, incə qıyılmış ərik və hindistan qozları səpilər. Yapışması üçün üzərlərinə basdırılır.
- # Bıçaqla kibrit qutusu böyüklüyündə kvadrat şəkildə kəsilər.
- # Əvvəldən bir xeyli hirsəndirilmiş 190 dərəcə sobada 10-15 dəqiqə bişirilər.
- # Tam olaraq soyuduqdan sonra ikram edilər.

Qeyd: Biskvitin üst vəsait kişmiş, badam, fıstıq kimi dəyişik vəsaitlərlə də hazırlana bilər.