



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

Üzümlü İngilis Biskviti

Üzümlü İngiliz Bisküvisi



Yarım paket kərəyağı
1 su stəkani pudra şəkəri
1 çay stəkani quş üzümü
1 ədəd yumurta
1 paket qabartma tozu
1 paket vanil
1 tutam duz
Ala bildiyi qədər un

- # Yumşaq kərəyağı, yumurta və pudra şəkəri barmaq uclarıyla qarışdırılır.
- # Üzərinə vanil, unla qarışdırılmış qabartma tozu, duz və toplanana qədər danlaq danlaq un əlavə olunaraq yoğrulur.
- # Son olaraq yuyunmuş və suyu süzölmüş quş üzümü qatılır.
- # Xəmir unlu zəmin üzərində, oxlava ilə, yarım santimetr qalınlığında açılır.
- # Böyük çay stəkani ağızıyla ya da peçenyə qəlibiylə kəsilər. Qalan parçalar toplanar, təkrar açılır və təkrar kəsilər.
- # Biskvitlər yağlanılmış ya da yağlı kağız sərilmiş nimçəyə düzölər.
- # Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada çəhrayılaşana qədər bişirilər.

Bu tərifi mütləq kərəyağı istifadə edilməsi tövsiyə edilər.