



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

Mahlepli Biskivit

Mahlepli Bisküvi



Yarım paket marqarin
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd yumurta ağı
1 Çay stəkanı qatıq
1 Çay stəkanı rəndə ağ pendir
1 Yemək qaşığı mahlep
1 Paket qabartma tozu
1 Şiriniyyat qaşığı duz
3,5 Stəkan un
Üzəri üçün:
Susam
Çörək otu
1 Yemək qaşığı süd
1 Yumurta sarısı

- # Ağ pendir rəndələnər, çuxur yoğurma qabına qoyular.
- # Üzərinə otaq sitisində yumuşamış marqarin, 1 tam yumurta, 1 yumurta ağı, qatıq, mahlep, duz, mövcud unun yarısı və qabartma tozu əlavə olunar.
- # Ləvazimatlar yaxşıca qarışdırıldıqdan sonra, az az ələnməmiş un əlavə olunar, yoğrular. Qarışım hamar, yumuşağa yaxın bir qıvam alınca yoğurma işi qurtarar. Üzəri bağlı olaraq yarım saat dinləndirilər.
- # Dinlənən xəmir, 2 parçaya bölünər. İlk parça mərdanə ilə bıçaq kürəyi qalınlığında açılar. Biskivit qəlibi yada çay stəkanı ağızı ilə biskivitlər kəsilər.
- # Digər xəmirə də eyni proses həyata keirildikdən sonra, az yağlanmış soba nıməyinə az aralıqlarla biskivitlər düzülər.
- # Üzərinə əvvəlcə yumurta sarısı, süd qarışımı, sonra susam və çörək otu səpilər. 180 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış sobada qırmızı rəngdə bişirilər. Soyuyunca ikram edilər.

Not: Mahlepli biskivit bişirildikdən bir gün sonra istehlak olunarsa ləzzəti da yerində olar.