



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

Mozaika Biskivit

Mozaik Bisküvi



- 1 Paket biskivit (28 ədəd)
- 1 Paket marqarin (250 qr)
- 2 Ədəd yumurta
- 1 Stəkan süd
- 1,5 Stəkan pudra şəkəri
- 2 Stəkan un
- 1 Stəkan qarğadəli nişastası
- 1 Paket qabartma tozu (10qr)
- 1 Paket vanil
- 2 Yemək qaşığı kakao

- # Marqarin az atəşdə əridilər, soyuması üçün bir az gzlənilər.
- # Çuxur bir qaba yumurtalar qırılar, çəngəllə şəklini iyirənə qədər çırpıldıqdan sonra, süd və pudra şəkəri əlavə olunar, qarışdırılır.
- # Üzərinə soyumuş marqarin, ələnmiş un, qarğadəli nişastası, kakao, qabrtma tozu və vanil əlavə olunar, yaxşıca qarışdırılır.
- # Xəmir normal bir peçenyə xəmirindən vıciq və hamar bir qıvam alınca, üzərinə kiçik parçalara qırılmış biskivit əlavə olunar.
- # Biskivitləri xəmir içində çox ufalanmayacaq şəkildə qarışdırdıqdan sonra, xəmir 2 bərabər parçaya bölünər.
- # 2 qarış enində aliminyum folyo ya da neylon sarılar. Biskivi xəmiri uzunlamasına folyoya qoyular və diqqələ sarılar. 2 parçaya eyni proses həyata keçirilər.
- # Soyuducunun ayarı daha soyuq ayarına gətirilər. Biskivit paketləri soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər, ən az 8 saat gçzlədilər.
- # Müddət sonunda biskivit paketləri soyuducudan alınar, bu arada soba 195 dərəcəyə ayarlanar. Aliminyum folyodan biskivit şekli bozulmadan çıxardılar, yarım barmaq qalınlığında bıçaqla kəsilər.
- # Kəsilen biskivitlər yağlanmış soba nıməyyəinə aralıqlarla düzülər, 10-15 dəqiqə bişirilər.
- Soba qapağı açılmadan, mozaika biskivitlər içində soyudular, arzu edilən zaman ikram edilər.

Not: Mozaika biskivite qatqı lavazimatı olaraq, kiçik doğranmış quru meyvə dənələri də əlavə oluna bilər. Bu vəziyyətdə süd miqdarı 1 çay stəkanı qədər artırılar.