



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

Fıstıqlı Biskivit

Fıstıklı Bisküvi



1 Çay stəkanı antep fıstığı
1 Ədəd yumurta
Yarım paket margarin (125 gr)
2 Çay stəkanı pudra şəkəri
2 Çay stəkanı un
1 Çay stəkanı qabartma tozu
2 Çay qaşığı kakao

- # Marqarin yaxmadan ərdilər, bir az soyumasi üçün gözlənilər.
- # Çuxur bir qaba yumurta qoyular, pudra şəkəri əlavə olunub çırpıcı ilə bir müddət çırpılar (3-4 dəqiqə)
- # Qarışımın üzərinə əridilmiş, soyudulmuş marqarin əlavə olunar, qarışdırılar. Süt, kakao, qabartma tozu və ələnmiş un əlavə olunar
- # Ləvazimatlar hamar bir hal alana qədər çırpılar. (Normal kesk qəlibindən böyük olması lazımdır).
- # Biskivit xəmirinə ən son qovrulmuş, iç qabığıları soyulmuş, yekə döyülmüş antep fıstığı əlavə olunar.
- # Orta böyüklüktə kvadrat yada düzbucaqlı soba nimçəyi yağlanar, fıstıqlı qarışım tökülər, üzəri düzəldilər.
- # Biskivit əvvəlcədən qızdırılmış 175 dərəcə sobaya qoyular. (Bişmə əsnasında yayılması normaldır).
- # 15-20 dəqiqə sonra soba söndürülər. Fıstıklı biskivit sobada yarım saat gözlədilər.
- # Biskivit tam soyumadan düz bir zəmin üzərində tərs çevrilər, kəskin bir bıçaqla kibrit qutusu şəklində kəsilər.
- # Soyoyub sərtləşdikdən sonra ikram edilir.

Not: Biskivit soyuduqdan sonra kəsilərsə, çox qırıntı olar.