



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

Qaşıq Biskivit

Kaşıq Bisküvisi



Yarım paket marqarin (125 qr.)
1 Qəhvə fincanı fındıq
1 Qəhvə fincanı süd
1,5 Qəhvə fincanı pudra şəkəri
Yarım qəhvə fincanı qarğadəli nişastas
1,5 Stəkan un
1 Ədəd yumurta
Yarım limon qabığı rəndəsi
1 Çay qaşığı qabartma tozu

- # Ön hazırlıq olaraq: fındıq robotdan keirilər yada döyülər. Limon çox incə olaraq rəndələnər.
- # Otaq istisində bir xeyli yumuşamış marqarin çuxur bir qaba alınar, üzərinə süd, yumurta. Pudra şəkəri və döyülmüş fındıq əlavə edilir.
- # Ləvazimatlar mikser yada çırpıcı ilə hamar hal alana qədər çırpılar.
- # Üzərinə limon qabığı rəndəsi, nişasta, qabartma tozu və ələnmiş un əlavə edilir. Axıcı olmayan bir xəmir əldə edilir.
- # Soba niməyi ox az yağlanar, hazırlanan xəmir qaşıq kəməyi ilə nimçəyə alınar. Həm düzəldmək həm də şəkil vermək məqsədi ilə çəngəllə xəmrin üzərinə dairə şəklində xəttlər çəkilər.
- # 175 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış sobaya biskivitlər qoular, açıq pəmbə rəng alana qədər bişirilər.
- # Soyuyunca bıçağın ucu ilə biskivitlər alınar.
- # Xidmət qabına qoyular.

Not: Xəmir çox yumuşaq hald aolduğu üçün bişmə əsnasında yayılar, bu səbəblə qaşıqlaartıq xəmir parçası qoyulmamalıdır.