



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

## Qaymaqlı Biskivit

Kaymaklı Bisküvi



150 qr marqarin yada kərə yağı  
1 Stəkan Pudra şəkəri  
1 Ədəd yumurta  
Yarım stəkan süd  
10 Ədəd badam  
4 Stəkan un  
1 Paket vanil  
Qaymağı üçün:  
1,5 Stəkan pudra şəkəri  
1,5 Yemək qaşığı limon suyu

- # Otaq istisində bir xeyli yumuşamışkərə yağ ya da marqarin dərin bir qaba qoyular.
- # Üzərinə süd, pudra şəkəri və yumurta əlavə olunur. Çırpıcı ya da mikserlə hamar hal alana qədər çırpılır.
- # Qarışma i qabıqları çıxardılmış, döyərək duz halına gətirilmiş badam əlavə olunur.
- 3 Vanil ede elave ettikdən sonra yoğurduqca un əlavə edilir.
- # Orta yumuşaqılıqda xəmir enylona sərilər, soyuducuda yarım saat gözlədilər.
- # Xəmir müddət sonunda soyuducudan çıxardılar və iki parçaya bölünər. oxlov ilə unlu zımində bıçaq kürəyi qalınlığında açılar. Çay stəkanı ağzı ilə kəsilər.
- # Kənarlardan çıxan xəmirələr toplanar, təkrar açılar, təkrar kəsilər, ikinci xəmirdə də eyni proses həyata keçirilər.
- # Biskivitlər yağsız soba nimçəyinə yan yana aralıqsız düzülər.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 180 dərəcə sobada pəmbə rəng alana qədər bişirilər.
- # Biskivitlər sobadan çıxardılar, soyumağa buraxılar. Bu arada pudra şəkəri və limon suyu yaxşıca qarışdırılar.
- # Pudra şəkərli qarışım, soyuyan biskivitlərin sayıca yarısına bəs eləyəcəyi qədər sürülər, üzərinə qalan biskivitlər basdıraraq yapışdırılar.

Not: Qaymağı hazırlarkən limon suyu əvəzinə cem suyu da istifadə oluna bilər.