# Əncirli Biskivit

İncirli Bisküvi




8 Ədəd yekə quru əncir
1 Stəkan süd
Yarım paket marqarin
1 Çay stəkanı pudra şəkəri
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd portağal qabığı rəndəsi
Alabildiyi qədər un

# Quru əncirlər yuyular,sapları kəsilər, kiçik kiçik doğranar, qapaqlı bir qaba alınar, üzərinə süd tökülər.
# Qabın qapağı bağlanar, soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər bir gecə orda gçzlədilər.
# Ertəsi günü yumuşayan əncirlər, südü ilə bərabər robottan keçirilər, hamar bir hal verilər.
# Otaq istisində yumuşamış marqarın, yoğurma qabına qoyular, üzərinə yumurta. Pudra şəkəri əlavə olunar, ləvazimatlar yaxşıca qarışdırılar.
# Qarışıma incə doğranmış portağal qabığı, karbonat və əncirli qarışım əlavə edilər, ələnmiş un yoğurduqca qatılar.
# Yumuşağa yaxın, ələ yapışmayacaq bir xəmir əldə edilər, üzəri örtülər. Otaaq istisində 15 dəqiqə dinləndirilər.
# Xəmir mərdanə ilə unlu zımində incə açılar, arzu edilən biskivit qəlibi yada stəkan ağzı ilə kəsilər.
# Kəsilən xəmir toplarnar, təkrar açılar, təkrar kəsilər, xəmir qurtarana qədər eyni proses davam etdirilər.
# Biskivitlər yağlanmış soba nimçəyinə yan yana düzülər.( 2 nimçə biskivit çıxar).
# Əvvəlcədən qızdırılmış 190 dərəcə sobada açıq çəhrayi rəngdə bişirilər.
# Soyuyunca xidmət boşqablarına düzülər.

Not: Quru əncirin ehtiva etdiyi təbii şəkər səbəbi ilə biskivitə çox şəkər qoyulmaz.