SUSAMLI PARİS GÜZELİ



1 paket margarin
2 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı susam
1 çay kaşığı çörekotu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Çeyrek tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Susam tavaya aktarılır. Yağ ilave etmeden koyulaşana dek kavrulur.
Oda ısında yumuşamış margarinin üzerine pudra şekeri eklenir ve iyice karıştırılır.
Üzerine tuz, vanilya, çörek otu ve susam eklenir. Malzeme dengeli yayılana kadar yoğrulur.
Daha sonra azar azar un eklenir ele yapışmayan, orta sertlikte bir hamur hazırlanır.
Merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Hamur çay bardağı ağzı ya da bisküvi kalıbıyla kesilir.
Kenarlardan çıkan hamur toplanır yeniden açılır. Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır.
Bisküviler yağlı kağıt serilmiş tepsiye az aralık bırakarak dizilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Bisküviler açık pembe renk alana dek pişirilir.

Not: Susam renk vermesi için kavrulur. Kavrulmadan kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1076 | Adı: Susamlı Paris Güzeli | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:08