



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

İNCİRLİ BİSKÜVİ



8 Adet iri kuru incir
1 Su bardağı süt
Yarım paket margarin
1 Çay bardağı pudra şekeri
1 Adet yumurta
1 Adet portakal kabuğu rendesi
1 Tutam karbonat
Alabildiği kadar un

- # Kuru incirler yıkanır, sapları kesilir, küçük küçük doğranır, çukur, kapaklı bir kaba alınır, üzerine süt konur.
- # Kabin kapağı kapatılır, buzdolabının alt rafına yerleştirilir, bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü yumuşayan incirler, sütü ile beraber robottan geçirilerek, pürüzsüz bir kıvam kazandırılır.
- # Oda ısısında yumuşamış margarin, yoğurma kabına konur, üzerine yumurta, pudra şekeri eklenir, malzemeler özleşene kadar karıştırılır.
- # Karışıma ince rendelenmiş portakal kabuğu, karbonat ve incirli karışım ilave edilir, elenmiş un yoğurdukça katılır.
- # Yumuşğa yakın, ele yapışmayacak bir hamur elde edilir, üzeri kapatılır, oda ısısında 15 dakika dinlendirilir.
- # Hamur, merdane ile unlu zeminde ince açılır, arzu edilen şekilde bisküvi kalıbı ya da bardak ağzı ile kesilir.
- # Kesilen hamur toplanır, tekrar açılır, tekrar kesilir, hamur bitene kadar aynı işlem tekrarlanır.
- # Bisküviler yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizilir. (2 tepsi bisküvi çıkar) Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.
- # Soğuyunca servis tabağına dizilir.

Not: Kuru incirin içerdiği doğal şeker nedeniyle, bisküviye fazla şeker konmaz.