



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

PATATESLİ JUMBO BİSKÜVİ



5 adet orta boy patates
1 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
4,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz

- # Tereyağı yakmadan eritilir, soğumaya bırakılır. Patatesler haşlanır, kabukları soyulur, rendelenir. Çukur bir kaba aktarılır, içine süt eklenir, iyice karıştırılır.
- # Diğer bir kaba kuru malzemeler olan, elenmiş un, vanilya, kabartma tozu, toz şeker ve tuz konur, karıştırılır.
- # Patatesli karışımın üzerine soğumuş tereyağı eklenir. Daha sonra hazırlanan kuru malzeme yoğurdukça katılır.
- # Elde edilen orta yumuşaklıktaki hamur unlu zeminde merdane ile serçe parmağı kalınlığında açılır. Geniş ağızlı bir bardakla yuvarlak kesilir.
- # Bisküviler yağlanmış tepsiye az aralıklı dizilir. Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, pembe renkte pişirilir.
- # Patatesli jumbo bisküviler soğuyunca ikram edilebilir.

Not: Patates hamurun esnek olmasını sağlar.