



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

CEVİZLİ KARE BİSKÜVİ



1 paket margarin
2 adet yumurta
1,5 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için;
7-8 adet kuru kayısı
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
1 çorba kaşığı hindistancevizi

- # Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin, pudra şekeri, yumurta ve kakao konur. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine nişasta, tuz, vanilya, unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. 15 dakika dinlendirilir.
- # Hamur, yağlanmış tepsini şekline göre açıldıktan sonra tepsiye yerleştirilir.
- # Üzerine homojen dağılacak şekilde ceviz, ince kıyılmış kayısı ve hindistancevizi serpilir. Yapışması için üzerlerine bastırılır.
- # Bıçakla kibrit kutusu büyüklüğünde karelere kesilir.
- # Önceden bir hayli kızdırılmış 190 derece fırında 10-15 dakika pişirilir.
- # Tam olarak soğuduktan sonra ikram edilir.

Not: Bisküvinin üst malzeme kuru üzüm, badem, fıstık gibi değişik malzemelerle de hazırlanabilir.