ÇAM BİSKÜVİ

200 Gr. margarin
250 Gr. ıspanak (1 demet)
2 Adet yumurta
1,5 Su bardağı pudra şekeri
2 Çorba kaşığı süt
6 Su bardağı un
2 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz

Öncelikle yıkanmış çiğ ıspanakların sadece yaprak kısımları çok ince kıyılır ya da robottan geçirilir. Sonra renginin çıkması için avuç arasında iyice ovulur.
Çukur bir karıştırma kabına oda ısısında yumuşamış margarin ve pudra şekeri konur, karıştırılır.
Karışımın üzerine hazırlanan ıspanak, yumurta, süt, ölçüde verilen unun yarısı, vanilya, kabartma tozu ve tuz konur, yoğurmaya başlanır.
Kalan un yoğurdukça hamurun ihtiyacına göre eklenir.
Orta sertlikte hazırlanan, yeşil hamurun üzeri kapatılır, 10 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda hamur 3 parçaya ayrılır, unlanarak merdane ile yarım cm. kalınlığında açılır. Çam şeklindeki bisküvi kalıbı ile kesilir. Kenardan çıkan hamur parçaları birleştirilir, tekrar açılır bisküvi kalıbı ile tekrar kesilir. Kalan 2 hamur parçasında aynı işlemler uygulanır.
Hazırlanan bisküviler hafif yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırına tepsi verilir, bisküvilerin rengi bozulmayacak şekilde kısa süre pişirilir. (10 – 15 dakika)
Piştikten sonra hemen fırından çıkarılır, soğuyunca ikram edilir.

Not: Ispanak, yeşil renk vermesi için kullanılmıştır, kendi tadını vermez. Antep fıstığı kullanılarak da aynı sonuca ulaşılabilir.