



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

## ÇAM BİSKÜVİ



200 Gr. margarin  
250 Gr. ispanak (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 ispanakların 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 ispanak, 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.