



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

MOZAIK BİSKÜVİ



- 1 Paket pötibör bisküvi (28 adet)
- 1 Paket margarin (250 gr.)
- 2 Adet yumurta
- 1 Su bardağı süt
- 1,5 Su bardağı pudra şekeri
- 2 Su bardağı un
- 1 Su bardağı mısır nişastası
- 1 Paket kabartma tozu (10 gr.)
- 1 Paket vanilya
- 2 Çorba kaşığı kakao

- # Margarin kısık ateşte eritilir, ılıması için biraz bekletilir.
- # Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, çatalla şeklini kaybedene kadar çırpıldıktan sonra, süt ve pudra şekeri eklenir, karıştırılır.
- # Üzerine ılımış margarin, elenmiş un, mısır nişastası, kakao, kabartma tozu ve vanilya katılır, iyice karıştırılır.
- # Hamur normal kurabiye hamurundan cıvık ve pürüzsüz bir kıvam alınca, üzerine küçük parçalara kırılmış pötibör bisküvi eklenir.
- # Bisküviler hamur içinde fazla ufalanmayacak şekilde karıştıktan sonra, hamur 2 eşit parçaya bölünür.
- # 2 karış eninde alüminyum folyo ya da temiz bir naylon çalışma tezgahına serilir. Bisküvi hamuru uzunlamasına folyoya konur ve dikkatlice sarılır. 2. parçaya da aynı işlem uygulanır.
- # Buzdolabının ayarı normalden daha soğuk bir konuma getirilir. Bisküvi paketleri buzdolabının alt rafına yerleştirilir, en az 8 saat bekletilir.
- # Süre sonunda bisküvi paketleri buzdolabından çıkarılır, bu arada fırın 195 dereceye ayarlanır. Alüminyum folyodan bisküvi hamuru şeklini bozmadan çıkarılır, yarım parmak kalınlığında bıçakla kesilir.
- # Kesilen bisküviler yağlanmış fırın tepsinine aralıklarla dizilir, 10 – 15 dakika pişirilmek üzere fırına verilir.
- # Fırın kapağı açılmadan, mozaik bisküviler içinde soğutulur, arzu edildiği zaman ikram edilir.

Not: Mozaik bisküviye katkı malzemesi olarak, küçük doğranmış kuru meyve taneleri de eklenebilir. Bu durumda süt miktarı 1 çay bardağı kadar arttırılır.