



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

FISTIKLI BİSKÜVİ



1 Çay bardağı antepfıstığı
1 Adet yumurta
Yarım paket margarin (125 gr.)
2 Çay bardağı pudra şekeri
1,5 Çay bardağı süt
2 Çay bardağı un
1 Çay kaşığı kabartma tozu
2 Çorba kaşığı kakao

- # Margarin yakmadan eritilir, biraz soğuması için bekletilir.,
- # Çukur bir kaba yumurta konur, pudra şekeri eklenir çırpıcı ile bir süre çırpılır. (3 – 4 dakika)
- # Karışımın üzerine eritilmiş, ılıtılmış margarin eklenir, karıştırılır. Süt, kakao, kabartma tozu ve elenmiş un eklenir.
- # Malzemeler pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır. (Normal kek hamurundan biraz katı olması gerekir.)
- # Bisküvi hamuruna en son kavrulmamış, iç kabukları soyulmuş, iri dövülmüş antep fıstığı eklenir.
- # Orta büyüklükte kare ya da dikdörtgen fırın kabı yağlanır, fıstıklı karışım dökülür, üzeri düzeltilir.
- # Bisküvi önceden ısıtılmış 175 derece fırına verilir. (Pişme sırasında yayılması normaldir.)
- # 15 – 20 dakika sonra fırın kapatılır. Fıstıklı bisküvi fırında yarım saat bekletilir.
- # Bisküvi tam soğumadan düz bir zemin üzerine ters çevrilir, keskin bir bıçakla kibrit kutusu şeklinde kesilir.
- # Soğuyup sertleştikten sonra ikram edilir.

Not: Bisküvi soğuduktan sonra kesilirse, kırılğanlaştığı için çok fazla kırıntı bırakır.