



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

## KAŞIK BİSKÜVİSİ



Yarım paket margarin (125 gr.)  
1 Kahve fincanı fındık  
1 Kahve fincanı süt  
1,5 Kahve fincanı pudra şekeri  
Yarım kahve fincanı mısır nişastası  
1,5 Su bardağı un  
1 Adet yumurta  
Yarım limon kabuğu rendesi  
1 Çay kaşığı kabartma tozu

- # Ön hazırlık olarak; fındık robottan geçirilir ya da havanda dövülür. Limon çok ince rendelenir.
- # Oda ısısında bir hayli yumuşamış margarin çukur bir kaba aktarılır, üzerine yumurta süt, pudra şekeri ve dövülmüş fındık ilave edilir.
- # Malzemeler mikser ya da çırpıcı ile pürüzsüz bir halana kadar karıştırılır.
- # Üzerine limon kabuğu rendesi, nişasta, kabartma tozu ve elenmiş un katılır. Akıcı olmayan cıvık bir hamur elde edilir.
- # Fırın tepsisi çok az yağlanır. Hazırlanan hamur aralık vererek kaşık yardımıyla tepsiye konur. Hem düzeltmek hem de şekil vermek amacıyla çatala hamurun üzerine dairesel çizgiler yapılır.
- # 175 derece önceden ısıtılmış fırına bisküviler verilir, açık pembe renk alana kadar pişirilir.
- # Soğuyunca bıçağın ucuyla bisküviler tepside alınır. Servis tabağına yerleştirilir.

**Not:** Hamur cıvık kıvamda olduğu için pişme sırasında yayılır, bu nedenle tepsiye kaşıkla fazla hamur parçası konmamalıdır.