



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

KAHVELİ BİSKÜVİ



200 gr. margarin (4/5 paket)
2 ay bardağı pudra şekeri
Yarım ay bardağı Türk kahvesi
3 Su bardağı un

- # Oda ısısında yumuşamış margarin karıştırma kabına alınır, pudra şekeri ve Türk kahvesi eklenir.
- # Karışıma yoğurdukça azar azar elenmiş un katılır, ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur elde edilir.
- # Hamur, alüminyum folyoya ya da streç naylona sarılır, buzdolabının alt rafında bir saat soğutulur.
- # Soğuyan hamur iki parçaya ayrılır, hafif unlu zeminde merdane yardımıyla bıçak sırtı kalınlığında açılır.
- # Açılan hamur çay bardağı ağız ya da istenilen şekilde bisküvi kalıbı ile kesilir.
- # Hazırlanan bisküviler yağsız fırın tepsisine aralıksız dizilir, önceden ısıtılmış 185 derece fırında 10 - 12 dakika pişirilir.
- # Fırın kapağı açılmadan soğutulur, servis tabağına dizilir.

Not: Bu bisküvi granül kahve ile yapılmaz, çünkü granül kahvenin suyla eritilmesi gerekir.