



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

ÜÇGEN BİSKÜVİ



100 gr. tereyağı
Yarım su bardağı pudra şekeri
1,5 Su bardağı un
1 Tatlı kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı tuz

- # Oda ısısında yumuşamış tereyağı, pudra şekeri ile birlikte iyice çırpılır.
- # Üzerine elenmiş un, tarçın ve tuz ilave edilir, malzemeler karışana kadar yoğrulur.
- # Hamur naylona sarılır, buzdolabının alt rafına konur 1 saat dinlendirilir.
- # Soğuyan hamur süre sonunda buzdolabından çıkarılır.
- # Hamurlar top yapılır, yağsız fırın tepsisinin içinde parmak uçlarıyla, tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.
- # 2 hamur yan yana açıldıktan sonra, üzerlerine kalın aralıklı çatalla şekiller yapılır.
- # Bisküvi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, 12 - 15 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz, sıcak ve yumuşak haldeyken, yuvarlak bisküviler pasta dilimleri gibi üçgen parçalara kesilir.
- # Bisküviler tepsinin içinde tamamen soğuyunca, spatula ile alınır servis tabağına yerleştirilir.

Not: Üçgen bisküvinin hamuru, dağılabilen özellikte olduğu için, oklava ya da merdane ile açılması tavsiye edilmez.