İNCİRLİ BİSKÜVİ

8 Adet iri kuru incir
1 Su bardağı süt
Yarım paket margarin
1 Çay bardağı pudra şekeri
1 Adet yumurta
1 Adet portakal kabuğu rendesi
1 Tutam karbonat
Alabildiği kadar un

Kuru incirler yıkanır, sapları kesilir, küçük küçük doğranır, çukur, kapaklı bir kaba alınır, üzerine süt konur.
Kabın kapağı kapatılır, buzdolabının alt rafına yerleştirilir, bir gece bekletilir.
Ertesi günü yumuşayan incirler, sütü ile beraber robottan geçirilerek, pürüzsüz bir kıvam kazandırılır.
Oda ısısında yumuşamış margarin, yoğurma kabına konur, üzerine yumurta, pudra şekeri eklenir, malzemeler özleşene kadar karıştırılır.
Karışıma ince rendelenmiş portakal kabuğu, karbonat ve incirli karışım ilave edilir, elenmiş un yoğurdukça katılır.
Yumuşağa yakın, ele yapışmayacak bir hamur elde edilir, üzeri kapatılır, oda ısısında 15 dakika dinlendirilir.
Hamur, merdane ile unlu zeminde ince açılır, arzu edilen şekilde bisküvi kalıbı ya da bardak ağzı ile kesilir.
Kesilen hamur toplanır, tekrar açılır, tekrar kesilir, hamur bitene kadar aynı işlem tekrarlanır.
Bisküviler yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizilir. (2 tepsi bisküvi çıkar) Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.
Soğuyunca servis tabağına dizilir.

Not: Kuru incirin içerdiği doğal şeker nedeniyle, bisküviye fazla şeker konmaz.