



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

NCİRLİ BİSKÜVİ



8 Adet iri kuru incir
1 Su bardađı süt
Yarım paket margarin
1 ay bardađı pudra Őekeri
1 Adet yumurta
1 Adet portakal kabuđu rendesi
1 Tutam karbonat
Alabildiđi kadar un

- # Kuru incirler yıkanır, sapları kesilir, küçük küçük doğranır, çukur, kapaklı bir kaba alınır, üzerine süt konur.
- # Kabin kapağı kapatılır, buzdolabının alt rafına yerleŐtirilir, bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü yumuŐayan incirler, sütü ile beraber robottan geçirilerek, pürüzsüz bir kıvam kazandırılır.
- # Oda ısısında yumuŐamıŐ margarin, yoğurma kabına konur, üzerine yumurta, pudra Őekeri eklenir, malzemeler özleŐene kadar karıŐtırılır.
- # KarıŐıma ince rendelenmiŐ portakal kabuğu, karbonat ve incirli karıŐım ilave edilir, elenmiŐ un yoğurduka katılır.
- # YumuŐađa yakın, ele yapıŐmayacak bir hamur elde edilir, üzeri kapatılır, oda ısısında 15 dakika dinlendirilir.
- # Hamur, merdane ile unlu zeminde ince açılır, arzu edilen Őekilde bisküvi kalıbı ya da bardak ağzı ile kesilir.
- # Kesilen hamur toplanır, tekrar açılır, tekrar kesilir, hamur bitene kadar aynı iŐlem tekrarlanır.
- # Bisküviler yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizilir. (2 tepsi bisküvi çıkar) nceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında açık pembe renkte piŐirilir.
- # Sođuyunca servis tabađına dizilir.

Not: Kuru incirin içerdiđi dođal Őeker nedeniyle, biskviye fazla Őeker konmaz.