

Biscotti

Malzemeler

3 yumurta

1 su bardagi toz seker

1/2 su bardagi sivi yag

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

4 su bardagi un

1 cay bardagi antepfistigi

1 cay bardagi badem (Bademleriniz kabukluysa kaynar suda 1 dakika kaynatip kabuklarini kolayca soyabilirsiniz)

Yapilisi

Once firinimi 180 derecede isinmaya biraktim. Seker ve yumurtalari seker eriyene kadar mikserle cirptim. Sivi yagi ekledim. Bir kapta elenmis un, vanilya ve kabartma tozunu karistirdim. Unlu karisimi azar azar ekledim hamura ve cirpmaya devam ettim. Mikserin zorlanmaya basladigi noktada elimle yogurdum ve kuruyemisleri ilave edip iyice karistirdim. Hamuru iki esit parcaya boldum. Biraz yapiskan bir hamur oluyor ellerinizi yaglayabilirsiniz bu asamada. Yagli kagit kesip koydugum tepsiye iki uzun rulo seklini verdigim hamurlari 20-25 dakika hafif pembelesinceye kadar pisirdim ve firindan cikarip ilinmaya biraktim. Kurabiyelerimi cok keskin bir bicakla 1 santim kalinliginda verev dilimledim ve firinin teline dizdim. Yine 180 derecede 15-20 dakika kuruyana kadar pisirdim.