Kedidili bisküvisi

Tarifin tamamı

Malzemeler

750 g	Yumurta 15 adet
300 g	Buğday unu 2¾ su bardağı
250 g	Şeker 1½ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Fırın 170 derecede hazır olsun; tepsiye yağlı kâğıt serin.
   Kaynak pişirme süresini vermiyor.
2. Yumurtaları ayırın. Beyazları mikserle köpürene dek çırpın, şekeri azar azar ekleyip eritin.
3. Sarıları ekleyip kısaca çırpın; hamur sulanmasın diye mikseri hemen durdurun.
4. Unu eleyip spatulayla yavaşça karıştırın.
5. Düz uçlu torbayla tepsiye yaklaşık 10 cm boyunda, aralarında boşluk bırakarak sıkın.
6. Kenarları hafifçe renk alınca fırından çıkarın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Bisküvi ve Kurabiyeler (2018)
tatname.com/tr/tarif/kedidili-biskuvisi-megep-biskuvi-ve-kurabiyeler