


# Çavdarlı Bisküviler

Yaklaşık 55 adet

   çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 125 g yumuşak margarin
- 2,5 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 yumurta (orta boy)
- 1 yumurta akı
- 2,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 200 g çavdar ekmeği (elde iyice ufalanmış)
- 0,5 çay bardağı Dr. Oetker Çikolata Parçaları
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 0,5 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

### Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı süt
- 12 - 13 adet küp şeker (irice kırılmış)

## 1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Margarin, toz şeker ve şekerli vanilini mikserin hamur karıştırıcı uçları ile karıştırın. 1 yumurta ve 1 yumurta akını ilave edip karıştırmaya devam edin. Un, hamur kabartma tozu ve elde ufalanmış çavdar ekmeğini de ekleyip çırpın. Daha sonra çikolata parçaları, portakal kabuğu rendesi ve kuru üzümleri ilave edip çırpın. Hamuru sert bir zemine alın ve elinizle yoğurun. Merdane yardımıyla 3 mm kalınlığında açın ve 4 cm çapında yuvarlak kalıplarla kesip fırın tepsisine sıralayın. Yumurta sarısını süt ile karıştırıp hamurların üzerine sürün. Üzerlerine irice kırılmış şeker tanelerini serpin ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika**

Fırından çıkardığınız bisküvileri pişirme kağıdı ile birlikte tepside alın ve soğumaya bırakın.