



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM KAPLAMALI BİSKÜVİ

Malzemesi:

280 gr. ince çekilmiş badem

150 gr. pudra şekeri

2 adet yumurta akı

Üstüne:

120 gram orta incelikte kıyılmış badem

Hazırlanışı:

Bir kaba, 280 gram badem ile üstlerini kaplayacak kadar su koyarak, bunları bir taşım kaynatın. Ateşten alarak bunların iç kabuklarını ayıkladıktan sonra bademlerin 120 gramını kalın dişli makinayla çekerek bir tarafa bırakın. Geri kalanını bir tavada hafifçe kuruttuktan sonra badem makinesinin ince dişi ile iki defa çekin ve ayrı bir tabakta bir tarafa bırakın. Sonra ince çekilen badem, 150 gram pudra şekeri ile 1 adet yumurtanın sadece akını katarak, bir tahta kaşıkla karıştırarak bunları sıkı bulamaç haline getirin. Sonra da bu bulamacı hamur tahtası üstünde el ile yuvarlamak suretiyle biraz uzatın. 25 eşit parçaya kesin. Bundan sonra bu karışımı iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle 7-8 santim kadar uzatın. Sonra da her uzatılmış parçayı kalın olarak makineden geçirmiş olduğunuz bademin üstünde yuvarlayın. Bu küçük parçaları kıvrımak suretiyle yarım ay şekline sokun. Daha sonra yarım ay şeklindeki bu bademli hamurları kuru bir fırın tepsisine sıraladıktan sonra, bademlerin üstlerini hafifçe kızarıncaya kadar bunları orta ısıdaki fırında 20 dakika kadar pişirin ve servis yapın.