



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BİSKÜVİ

2 su bardağı badem içi
1 fincan pudra şekeri
3 adet yumurta akı

Bademleri 5 dakika kaynatıp, kabuklarını çıkarın. Makinadan geçirip iyice ezin. Şekeri ve yumurta aklarını ilâve edip, iyice karıştırın. Tepsiyeye kaşıkla yuvarlak olarak dökün. 20 dakika üzeri kızarıncaya kadar orta ısıda fırında pişirin.