



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BİSKÜVİ

3 Su bardağı un
1 Küçük paket margarin, (125 gramlık)
2 Adet yumurta
1 Su bardağı pudra şekeri
2 Çorba kaşığı süt
100 Gram badem
Yarım paket vanilya

- 1.Unu tepsiye koyup ortasını açınız ve eritilmemiş margarini, pudra şekerini, sütü ve bir yumurtayı ilâve ederek karıştırınız.
- 2.Etrafından un alarak hamur haline getiriniz.
- 3.Hamuru, cevizden biraz daha küçük parçalar halinde keserek ve elle yuvarlıyarak hafif bastırınız ve yağlanmış fırın tepsisine, 2 cm'lik aralıklarla diziniz.
- 4.Üzerine yumurta sürünüz.
- 5.Su içinde bırakılmak suretiyle kabukları soyulmuş bademleri ,ince ve uzun biçimde kıyınız ve her bisküvi hamurunun üzerine 7-8'er tane hatırlınız.
- 6.Orta ısı derecesinde fırında pişiriniz.
- 7.Kızarıncaya servis tabağına alınız.