BADEMLİ BİSKÜVİ

325 gram un
250 gram pudra şekeri
250 gram tereyağı
1 kahve kaşığı vanilya
Bir tutam tuz
100 gram badem

Hamur açılan yere 325 gram un ile 250 gram pudra şekerini eledikten sonra bunların ortalarını havuz gibi açınız. Sonra unla şekerin havuz gibi çukur kısmına 250 gram tereyağı, 1 tutam tuz ile vanilyayı ilâve ettikten sonra iyice bastıra bastıra yoğurunuz ve hamur haline getiriniz.
Sonra elde edilen bu hamura 100 gram badem ilâve ederek, hamuru tekrar bir defa da badem ile yoğurup bademlerin hamura karışmasını temin ediniz. Sonra bu hamura dört köşe bir şekil verip yağlı bir kağıda sararak, iki saat kadar buzdolabında dinlenmeye bırakınız.
Hamur dinlendikten sonra, bunu, üstü hafifçe unlanmış tahta üzerinde merdane ile Yarım santim inceliğinde açıp, sonra da açılan bu hamuru, istenilen şekil ve büyüklükte keserek, bunları fırın tepsisine döşeyiniz. Orta hararetteki fırında 20-25 dakika pişiriniz.
BADEMİN HAZIRLANIŞI: Bir kaba 125 gram iç badem ile üstlerini kaplayabilecek kadar su koyduktan sonra, bademlerin kabukları ayıklanabilecek bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 2 dakika haşlamalı, sonra da bademlerin suyunu süzerek kabuklarını ayıklamalı ve kabukları ayıklanmış bademleri, bıçakla aşağı yukarı nohut büyüklüğünde gelişi güzel küçük parçalara doğramalı, sonra da doğranmış bu bademleri fırına sürerek üstleri pembe bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kızartmak ve kullanmalıdır.

Not: Hamurun daha muntazam kesilmesini arzu ederseniz; Hamura 2,5 santim kalınlıkta ve 12 x 12 santim en ve boyunda dört köşe bir şekil verdikten sonra, buz dolabında katılaşmaya bırakmalı, sonra da katılaşmış hamurdan 4 santim genişliğinde üç uzun bant kesmeli ve kesilen her uzun bantdan da enliliğine dört milimetre kalınlığında parçalar kesmek suretiyle tepsiye döşemeli ve pişirmelidir.

© lezzetler.com tarif no:88766 • adı:Bademli Bisküvi • gönderen:mor leylak • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:40