FINDIKLI VE BADEMLİ BİSKÜVİ

Hamuru için:
100 gr tereyağı
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)
4 adet yumurta
500 gr un
1 paket Pakmaya Karbonat
1 tatlı kaşığı tarçın
2 portakalın rendelenmiş kabuğu
1 küçük kase fındık içi
1 küçük kase badem içi
1 çorba kaşığı kurutulmuş yaban mersini
3 adet doğranmış kuru kayısı

Oda ısısında yumuşamış ve küp doğranmış tereyağı ile şekeri, çırpma teli ile krem haline getirin.
Yumurtaları tek tek ekleyerek karıştırmaya devam edin.
Unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu?nu, tarçını ve rendelenmiş portakal kabuğunu bir kapta harmanlayın.
Unlu karışımı yumurtalı karışıma ilave edip spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın, daha sonra yoğurmaya başlayın.
Pürüzsüz bir şekilde yoğurduğunuz hamura kuru yemişleri ekleyin. Tekrar yoğurun.
Hamuru, yağlı kağıt serili fırın tepsisine sığacak şekilde, somun ekmek gibi form vererek yerleştirin ve 170 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin.
Hamuru fırından alın, en fazla serçe parmağı kalınlığında dilimleyip tekrar sıcak fırına verin. 10 dakika daha pişirin.
Fırından alın, kavanozlara veya bisküvi kutularına aktarıp muhafaza edin.