



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE PÜRELİ BİSKÜVİ

200 gr oda ısısında margarin
1 su bardağı pudra şeker
Yarım su bardağı toz badem
3 adet yumurtanın sarısı
1 tutam tuz
3 su bardağı un
4 çorba kaşığı kakaolu fındık kreması
1 su bardağı hazır kestane püresi
Birkaç adet çilek

Un, doğranmış margarin, tuz, toz badem ve pudra şekeri hamur yoğurma kabına alıp karıştırın. Yumurta sarılarını ekleyip pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örtüp 30 dakika bekletin. Hamuru unlanmış zemine alıp merdane ile inceltin ve çiçek şekilli bir kalıpla kesin. Yağlanmış fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. İlinmaya bırakın. Fındık kreması ile kestane püresini karıştırın. Bisküvilerin yarısına hazırladığınız kremayı sürüp kalan bisküvilerle üzerlerini kapatın. Üst kısmına kalan kremayı sürüp üzerlerine çilekleri yerleştirin. Pudraşeker serpiştirip servis yapın.