



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ ÇİÇEK BİSKÜVİ

150 g pudra şekeri
350 g tereyağı, yumuşatılmış
1 tatlı kaşığı vanilya özü
300 un
150 g kuru badem
125 g çilek reçeli
125 g kayısı reçeli

Şeker, tereyağı ve vanilyayı birlikte iyice karıştırın, sonra da un ve öğütülmüş bademleri karıştırın. Karışımı elinizle bir top haline getirin, ardından streç filmine sarın ve 45 dakika buzdolabında saklayın. Fırını 140 ° C'ye ısıtın.

2 fırın tepsisine pişirme kağıdı serin.

Hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeye 5 mm kalınlığa kadar açın. çiçek şeklinde kalıplarla takribi 72 bisküvi kesin.

Kestikçe artan parçaları tekrar açın, tekrar kullanın.

Bisküvilerin 36'sını ortasını küçük bir yuvarlak kesin.

Bisküvileri hazırlanan tepsiye aktarın ve 25 dakika veya altın rengi olana kadar pişirin. Bisküvileri bir tel rafa aktarın ve tamamen soğumaya bırakın.

Deliksiz ve delikli bisküvileri reçelle birlikte yapıştırarak sandviçleyin.

