



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ BALLI BİSKÜVİ

1 su bardağı toz badem
Yarım su bardağı un
5 yemek kaşığı bal
40 gram tereyağı
1 yemek kaşığı süt
Üzeri için:
2 yemek kaşığı file badem

Toz bademi ve unu derin bir kaba koyup karıştırın.

Üzerlerine bal ilave ederek karıştırmaya devam edin.

Tereyağını küçük bir tencerede eritin ve karışıma ilave edin.

Son olarak sütü ekleyip güzelce karıştırın.

Tamamen homojen karışmış bir hamur elde edene kadar karışımı yoğurun.

Hamurunuzu ince bir şekilde açın. Bir bıçak yardımıyla şeritler halinde kesin veya kurabiye kalıpları kullanarak şekillendirin.

Şekillendirdiğiniz hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine file bademleri serpiştirin ve hafifçe bastırın.

Önceden 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika, üzerleri kızarana kadar pişirip servis edebilirsiniz.

