



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ BİSCOTTİ

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta akı  
110 gr toz şeker  
150 gr un  
1 su bardağı badem

Yumurta aklarını mikserle kar haline gelinceye kadar çırpın. Azar azar şeker ekleyip çırpıma devam edin. Un ve bademi ekleyip spatula ile karıştırın. Karışımı küçük baton kalıba yerleştirin ve üzerini alüminyum folyo ile kapatın. 160 dereceye ayarlanmış fırında 45 dakika pişirin. Fırından çıkartıp ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın. İnce dilimler kesip yağlı kağıt serili tepsiye dizin. 140 derece fırında hafif kızarıncaya kadar 15 dakika daha pişirin. Servis yapın.

