



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ BİSCOTTİ

150 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı şeker
2 adet yumurta
1 paket vanilya
2,5-3 su bardağı kontrollü un
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı kavrulmamış çiğ badem
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 çay bardağı kuru üzüm
Yarım çay bardağı bitter çikolata

Tereyağı, krema kıvamına ulaşana dek çırpılır. Şeker, vanilya ve yumurtalar katılarak 3 dakika daha işleme devam edilir. Katı karışım sıvı karışımla buluşturulur. İçine bitter çikolata, badem vs. eklenir. Rulo formda 200 derecede 25 dakika pişirilir. Fırından alınıp 10 dakika dinlendirilip tırtıklı uçlu bıçakla 1, 5 parmak kalınlığında dilimlenir. Dilimler 150 derece fırında 30 dakika daha pişirilir.