



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BİSCOTTİ

150 gr. tereyağı
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet yumurta
100 gr. tuzsuz çiğ badem
5 çorba kaşığı pudra şekeri
1 limon kabuğu rendesi

Unu ve yağı elinizle ufalayın. Kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Kabukları soyulmuş çiğ badem, limon kabuğu, şeker ve yumurtayı da ilave edip yumuşak bir hamur yoğurun. Fırın tepsisine bütün olarak yayın. 200 derecede fırında 15 dakika kadar pişirip çıkartın. Az pişmiş bu kurabiye hamurunu vevv şekilde ince ince dilimleyin. Tekrar tepsiye dizip 25 dakika kadar pişirin.



Fotoğraf "canik" tarafından gönderildi. 18.08.2014