



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ BİSKÜVİ

200 gram tereyağ
Yarım su bardağı kahverengi şeker
1 su bardağı tozşeker
2 adet yumurta
3 su bardağı un
200 gram file badem
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karbonat ve tarçın

Tereyağı ve tozşekeri mikserde çırparken, yumurtaları teker teker ilave edin. Diğer malzemeleri ekleyerek, yoğurun. Hamuru rulo şeklinde yuvarlayıp, buzdolabında 20 dk.bekletin. 1 cm. kalınlığında dilimler halinde kesip, fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

