



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BİSKÜVİ

200 gram toz şekeri
200 gram badem içi
30 gram un
30 gram tereyağı
2 yumurta
1 portakal
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Portakalı yıkayın, kabuğunu soyun, beyazını çıkardıktan sonra sarı kısmını küçük parçalara doğrayın. Bademleri kaynar suda ıslatın, sonra çıkartıp zar gibi ince kabuklarını ayıklayın, bademlerin her birini önce ortadan ikiye, sonra her parçayı ikiye üçer parçaya bölün. Parçalara ayırdıktan sonra kurumaları için fırına koyun (Yalnız renk değiştirmemelerine dikkat edin.)

Fırının tepsisini önce yağlayın, sonra unlayıp bir kenara bırakın. Bir porselen kâsenin içine bir bütün yumurtayla bir yumurtanın sarısını koyun, buna şekeri de kattıktan sonra yumurta teliyle veya tahta kaşıkla iyice çırparak köpürtün. Tereyağını hafifçe erittikten sonra soğuk olarak çırpmakta olduğunuz bu köpüğe azar azar katın. Unu da elekten geçirerek azar azar kattıktan sonra bademlerle portakal kabuklarını da katın ve hepsini iyice birbirine karıştırın. Hazırlanan bisküvit hamurunu kaşıkla tepsinin her tarafına dağıtın ve her birine tahminen on santim uzunluğunda baston biçimi verin. Hamurları dizerken aralarındaki mesafenin fazla olmasına dikkat edin. Aksi halde pişme sırasında hacimleri genişliyeceği için hamurlar birbirine yapışır. Tepsiyi çok kızgın fırına sürün, (Termostatlı fırını olanlar 250 dereceye göre ayarlamalıdır). Bisküvitleri fırında 4-5 dakika tuttuktan sonra çıkartın. (Bu bisküvitler çok pişmeden, yumuşak olarak servis yapılır.) Bisküvitleri hemen tepside alın. Merdaneyi hafifçe zeytinyağına bulayın, bisküvitleri hafifçe kabarmaları için ellerinizle bastırarak merdanenin üstüne sıralayın. Soğuduktan sonra bir tabağa alın ve servis yapın.

[ML® Kimyonlu Bisküvi için tıklayın](#)