



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BİSKÜVİ

75 g pudra şekeri
175 g tereyağı, yumuşatılmış
150 g un
150 g öğütülmüş badem

Şeker ve tereyağını karıştırın, ardından un ve öğütülmüş bademleri karıştırın. Karışımı elinizle bir top haline getirin, ardından streç filmine sarın ve 45 dakika buzdolabında saklayın.

Fırını 140 ° C'ye ısıtın.

2 fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın.

Hamuru 36 eşit büyüklükteki bezelere ayırın düzleştirin, ardından hazırlanan tepsilere düzün.

Bisküvileri 25 dakika veya altın renginde pişirin. Bisküvileri bir tel rafa aktarın ve tamamen soğumaya bırakın.

