



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ BİSKÜVİ

Malzemesi:

4,5 su bardağı (565 gr) un
1,5 su bardağı (225 gr) pudraşekeri
1 paket (250 gr) margarin
2 çay bardağı çekilmiş toz badem
1 yumurta
2 paket Vanilin
yarım çay kaşığı tuz.

Hazırlanışı:

Unun ortasını açıp bütün malzemeyi içine ilave edin. Karıştırıp hamuru yogurun. Hazırladığınız hamuru unlanmış zeminde 1 cm kalınlığında açıp, arzu ettiğiniz şekilde keserek yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 10-15 dakika pişirin.

Not: Bisküvilerin üzerini toz badem, eritilmiş çikolata veya pudra şekeri ile süsleyebilirsiniz.
