



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BİSKÜVİ

1 su bardağı pudra şekeri
120 gram tereyağı
3 adet yumurta
1 ay kaşığı vanilya
1,5 su bardağı ince kıyılmış badem
2 su bardağı un
Üzerine:
1 adet yumurtanın akı
dövmüş badem

Hafifçe yumuşatılmış tereyağını 1 su bardağı pudra şekeri ile birlikte çırpma kabına alın. Tereyağı beyazla-şana dek, hiç ara vermeden 10 dakika çırpın. Yumurtaları teker teker karışımın içine ekleyerek, çırpmaya devam edin. 1 çay kaşığı vanilya tozunu, bir buçuk su bardağı ince kıyılmış bademi ve 2 su bardağı unu ekleyin. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru buzdolabında 1 saat bekletin. 1 saat sonra unlanmış bir zeminde hamuru yarım cm kalınlığında açın. Dilediğiniz şekilde bisküvi kalıplarıyla kesin. Üzerlerine 1 adet çırpılmış yumurtanın akını sürün ve dövmüş badem serpin. Orta ısıllı fırında bisküvilerin üzeri pembeleşene dek (yaklaşık 15 dakika) pişirin.