



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BİSKÜVİ

500 gr. un
1 büyük paket margarin
100 gr. pudraşekeri (4 çorba kaşığı)
1 adet yumurta
100 gr. ince çekilmiş badem içi
1 çay bardağı su
Vanilya

Porselen bir kâseye yağı ve pudraşekerini koyup, iyice karıştırarak beyazlatınız. Sonra içerisine yumurtayı, kabukları çıkmış ve çekilmiş bademi, unu koyup, hepsini tekrar karıştırınız. Elde edilen yumuşak hamuru torbaya doldurunuz. Yağlanmış fırın tepsisine hamuru torbadan istediğiniz şekilde sıkınız. Orta ısı fırında hafif pembe renkte pişirip, servis yapınız.

Not: Bademin kabuklarını çıkarırken suyu kaynatıp, ateşten alınız. Bademleri içine atıp, bir süre bekleyiniz. Sonra kabuklarını soyup, makineden birkaç defa çekerek inceltiniz. Eğer su ile bademi ateşe beraber koyup kaynatırsanız, bademin rengi esmerleşir. Bunun için, yukarıda anlatılan şekilde kabukları çıkarınız.
