



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ BİSKÜVİ

500 gr. un
100 gr. çekilmiş badem
300 gr. margarin
1 adet yumurta
200 gr. pudraşekeri
1 çay bardağı su

Şekeri ve yağı porselen bir kâsede bir Spatül veya kaşıkla karıştırarak iyice beyazlatınız.

Sonra yumurtayı ve suyu yavaş yavaş ilâve ederek devamlı karıştırınız.

Karışımına sonra unu ve çekilmiş bademi katıp, iyice karıştırıp yumuşak bir hamur elde ediniz.

Hamuru ya kaşıkla veya ucuna dişli huni takılmış torbaya doldurup, yağlanmış bir tepsiye aralıklı olarak istenilen şekilde sıkınız.

Orta ısı fırında hafif pembe renkte pişiriniz.

Soğuyunca servis yapınız.