



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PETIT FOUR (FRANSA)

Pöti fur

75 gr. şeker

100 gr. çekilmiş kuru badem

200 gr. un

Az miktar meyve şekerlemesi, fındık, yeşil fıstık ve renkli fondan

250 gr. margarin

5 yumurta

Porselen bir kap içinde yağı yumuşatınız, şeker ilâve ediniz, tahta kaşıkla karıştırınız. (Ezerek krem haline getiriniz.)

Yumurtaları birer birer karıştırarak ilâve ediniz.

Unu ve bademi ilâve ediniz.

Tepsinin içine yağ kâğıdı yayınız, kâğıdın üstüne hazırlanan hamuru yarım santim kalınlığında dökünüz.

Orta ısı derecesinde fırında pişiriniz.

Serin bir yerde 1 -2 saat bekletiniz.

Arzu ettiğiniz biçimde küçük parçalara kesiniz, aralarına krem veya marmelât sürünüz.

Hamurları iki ve ya dört kat olarak üst üste kapayınız, üstüne marmilât sürünüz.

Fıstıkla süsleyiniz.

Arzu ederseniz renkli fondana batırınız, üzerine çikolata sos dökünüz.

Not: Beyaz sos döküp krem şantiyle süsleyebilirsiniz.