



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PORTAKALLI BİSKÜVİ

220 gr. iç badem
6 yumurta akı
1/2 kahve fincanı un
100 gr portakal şekerlemesi
biraz kırmızı şekerçi boyası
2 kahve fincanı pudra şekeri

Bademler suya konup kaynatılır ve iç kabukları çıkarılır. Sonra da et makinesinden iki defa geçirilir. Bu çekilmiş bademler bir tencereye koyulur. Şeker ve un ilâve edilip karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Küçük küçük doğranmış portakal şekerlemesi ve hamuru pembeleştirecek kadar dabirkaç damla boya ilâve edilip tekrar karıştırılır. Varsa kamum sıkma torbasına koyulur ve tepsiye 1 lira iriliğinde yuvarlaklar sıkılır. Torba yoksa aynı işlem kaşıkla yapılabilir. (Aralarında 2 - 3 parmak aralık bırakılır. Yoksa pişerken kabarıp birbirlerine yapışırlar.) Orta fırında pembeleşinceye kadar pişirilip çıkarılır. Bir bıçak yardımıyla soğumadan tepside boşaltılır. Servis yapmak için iyice soğuması beklenir.

[ML® Portakallı Kurabiye için tıklayın](#)