



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ VE TARÇINLI YILDIZ BİSKÜVİ

500 gr. pudra şekeri
20 gr. tarçın
500 gr. makineden çekilmiş badem
1 limon suyu ve kabuğu
4 Yumurta akı

Bir kap içinde yumurta akları katı kar haline getirilir.

Şekeri aklara yavaş yavaş yedirerek ilâve ediniz. Çekilmiş badem, tarçın, 1 limon kabuğu rendesi ve suyu ilâve edilir.

Hepsini beraber bir hamur yapınız.

1 cm. kalınlığında merdane ile açınız. Yıldız biçimindeki bisküvi kalıbı ile kesiniz.

Sıcak fırında pişiriniz. Fırından çıktıktan sonra üzerine sıcak iken glasruvayal sürünüz.