



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ VE TÜRK KAHVELİ BİSKÜVİ

- 1 Su Bardağı Buğday Unu (135g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (2g)
- 1 ¼ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (80g)
- 2 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (35g, Küp Küp Kesilmiş)
- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı File Badem
- 2 Yemek Kaşığı Türk Kahvesi

Fırınınızı önceden 160oC ayarlayıp ısıtın. Fırın tepsinize pişirme kağıdı sererek önceden hazırlayın. Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni eleyerek karıştırma kabına aktarın. Üzerine soğuk ve küp küp kesilmiş tereyağını ekleyip, parmak uçlarınızla ovalayarak un kıvamına gelene kadar karıştırın. Üzerine yumurtayı da ilave edip, hamuru çok kısa yoğurun. Un serpiştirdiğiniz tezgah üzerinde hamuru ikiye bölüp silindirik şekilde yuvarlayın. Önceden 160oC ısıtılmış fırında 20-22 dakika pişirin. Fırından alıp tırtıklı bir hamur/ekmek bıçağı ile ince dilimler halinde kesip, fırın sıcaklığını 10-15 derece düşürün. Kestiğiniz dilimleri tepsiye yayın ve 8-10 dakika daha pişirin. Fırından alıp, fırın ızgara teli üzerinde soğuyup katılaşana kadar 1-2 saat dinlendirin ve soğuk servis yapın.

