



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI BİSKÜVİ

MALZEMELER

2 dilim balkabağı

125 gr. Margarin (eritilmiş)

5 su bardağı un

1 çay bardağı zeytinyağı

2 çay bardağı pudra şekeri

1 adet yumurta

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

ÜZERİ İÇİN

2 yemek kaşığı fındık (çekilmiş)

1 adet yumurtanın akı

YAPILIŞI

2 dilim balkabağının kabuklarını soyup, dilimleyip, 1 su bardağı su ekleyip, haşlayın. Suyunu süzüp, püre haline getirin. Önce margarin ve pudra şekeri, sonra yumurta, zeytinyağı, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip, karıştırın. Yavaş yavaş un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru örtetek 20 dk. Dinlendirin. Merdaneyle 1 cm kalınlığında açın ve yuvarlak kalıplarla kesin. Yağladığınız tepsiye bisküvileri dizip, üzerlerine yumurta akı sürün. Fındık serpiştirerek, 180 derece ısıttığımız fırında 15-20 dk. pişirin.

[ML® Balkabaklı Kurabiye için tıklayın](#)