



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI BİSKÜVİ

Yarım paket petitbeure bisküvi
2 orta boy elma
Tarçın
Ceviz içi
Üzeri için:
2 yumurta
1 çay bardağı şeker
2 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
Pudra şekeri

Bisküvileri fırın kabına dizin. Üzerine ince dilimlenmiş elmaları dizin. Üzerine iri kıyım ceviz ve tarçın serpin. Dilerseniz kuru üzüm de kullanabilirsiniz. 2 yumurtayı ve şekeri mikserle iyice çirpin. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın ve bu karışımı elmaların üzerine dökün. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin. Pişen bisküvileri fırından alıp ılınmasını bekleyin. Üzerine pudra şekeri serpin ve su bardağı yardımıyla yuvarlaklar kesip servis tabağına alın. Soğuyunca servis yapın.

