



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FONDANLI BİSKÜVİ

5 adet yumurta
Yarım paket küçük margarin
5 çorba kaşığı tozşeker
2-3 çorba kaşığı marmelât
5 çorba kaşığı un
Pasta örtülüğü

Yumurtayla şekeri yumurta tenceresine koyup, ılık bir yerde ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpınız.
Un, çekilmiş badem ve yağı da koyup, hepsini tekrar 1-2 defa daha karıştırınız.
Fırın tepsisine kâğıt koyup, üzerine ince bir tabaka şeklinde hamuru döküp, yayın.
Orta ısı fırında kurutmadan pişiriniz.
Fırından alınca yarısına marmelât sürüp, diğer yarıyı üzerine kapatınız.
Hafif bastırıp istenilen büyüklükte kare veya dikdörtgenlere kesin.
Üzerlerine tekrar ince bir tabaka marmelât sürüp, çeşitli renkteki fondanlara batırıp, servis yapınız.