



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLASELİ BİSKÜVİLER

Malzemesi:

200 gr. doğranmış badem
100 gr. limon kabuğu rendesi
100 gr. portakal kabuğu rendesi
500 gr. bal
250 gr. şeker
2 çay kaşığı tarçın
1 limonun suyu
4 çorba kaşığı vişne suyu
750 gr. un

Ayrıca:

250 gr. pudra şekeri
2 çorba kaşığı sıcak su
Yaklaşık 50 adet soyulmuş ikiye bölünmüş badem

Hazırlanışı:

Balı ısıtın ve şekeri içinde karıştırın. Doğranmış bademi, limon kabuğu, portakal kabuğu rendesini karıştırarak katın. Sonra tarçın, limon suyu ve vişne suyunu ilave edin. unu da katarak birlikte iyice halledin. Gerekirse 1 çorba kaşığı soğuk su katın. Hamuru yağlanmış tepsiye yayın ve kızdırılmış fırında 15 dakika pişirin. Sonra eşit büyüklükte dikdörtgenler kesin. Pudra şekerli glaseyi hazırlayın. Bisküvilerin üzerine sürün. Herbirinin üzerine bir badem yerleştirin.