



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HANIM BİSKÜVİSİ

250 gr badem (kabukları soyulup hafifçe kızartılarak çekilmiş)

250 gr (1 su bardağı) toz şeker

1 yumurtanın akı

1+1/2 çorba kaşığı tereyağı

1/2 su bardağı mısır nişastası

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (170 °C) getirip ısıtınız. Fırın tepsinizi alüminyum kağıtla kaplayınız. Nişasta dışında, bütün malzemeyi karıştırıp bir tür hamur elde ediniz. Bu karışımdan önce yuvarlak toplar yapıp sonra avucunuzda bastırarak yassılatınız. (Karışım fazla yumuşaksa bu işlemi ellerinizi önce nişastaya batırarak yapınız.) Bisküvileri fırın tepsinize yerleştirip 20-25 dakika, altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, bisküvileri soğuttuktan sonra servis ediniz.
