



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİZ BİSKÜVİSİ

4 yumurta
3,5 kahve fincanı un
3/4 kahve fincanı şeker
biraz vanilya
1 çorba kaşığı iri kıyılmış badem
biraz marmelât

Yumurtaların aklarıyla sarıları ayrılır. Sarılara şekerin bir çorba kaşığı kadarı ilâve edilir, telle iyice çırpılıp kabartılır.

Öte yandan, yumurta aklarına şekerin kalanı ilâve edilir, telle çırpılıp kar haline getirilir. Sonra buna sarılar ilâve edilir. Un da su akıtılır gibi dökülerek ilâve edilip fazla çırpmadan hepsi birbirine karıştırılır. (Çok karıştırmamalıdır. Yoksa aksi halde yumurtaların kabarıklığı gider.) İçi hafifçe yağlanmış tepsinin içine bu hamur, varsa bir sıkma torbasıyla, yoksa kaşıkla ikişer parmak aralıklarla parmak gibi uzun uzun dizilir. Üzerine bademler serpilir.

Orta ısı fırında 10 - 21 dakika pişirilip çıkarılır. Soğuyunca altlarına biraz marmelât sürülüp çifter çifter yapıştırılır. Çayla birlikte servis yapılır.