



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR BİSKÜVİ

<https://www.elele.com.tr>

4 yumurta
150 g pudra şekeri
45 g un
150 g badem unu
2 yumurta beyazı
20 g toz şeker
30 g eritilmiş tereyağı

Yumurtaları bir karıştırma kabına alın ve pudra şekerini ilave edip kabarana kadar çırpın. Un ve toz bademi harmanlayıp ekleyin ve iyice karıştırın. Yumurta aklarını derin bir cam kaseye alıp çırpıma başlayın. Köpürmeye başladığında toz şekeri yavaşça ekleyerek katılaşıncaya kadar çırpıma devam edin. Katılaştan yumurta aklarını spatula yardımıyla badem unlu karışıma söndürmeden 2-3 seferde karıştırarak yedirin. Son olarak eritilmiş tereyağını ekleyip yavaşça karıştırın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine ince bir tabaka halinde yayın. Önceden ısıtılmış 220 derecede 10-15 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra küçük kare parçalara bölüp servis yapın.

