



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BADEMLİ BİSKÜVİ

Malzemesi:

500 gram un
300 gram margarin
200 gram pudra şekeri
100 gram çekilmiş badem
1 yumurta
1 çay bardağı su.

Hazırlanışı:

Şekeri ve yağı porselen bir kasede bir mikser veya kaşık ile karıştırarak iyice beyazlatın. Sonra yumurtayı ve suyu yavaş yavaş ilâve ederek devamlı karıştırın. Karışıma sonra unu ve çekilmiş bademi katıp iyice karıştırıp yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru ya kaşıkla veya ucuna dişli huni takılmış torbaya doldurup yağlanmış bir tepsiye aralıklı olarak istediğiniz şekilde sıkın. Orta hararetili fırında hafif pembe renkte pişirin. Soğuyunca servis yapın.