



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADLEN BİSKÜVİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

250 g un
250 g pudra şekeri
150 g margarin
5 adet yumurta
5 g vanilya
50 g badem içi

Yumurta ve şekeri yumurta tenceresinde çırpınız.

Çırpıtığınız karışımın içine un ilave ederek birkaç kere karıştırdıktan sonra, eritilmiş yağ ve vanilyayı ilave edip tekrar karıştırınız.

Madlen kalıplarını eritilmemiş yumuşak yağ ile bolca yağladıktan sonra unlayınız.

Bisküvi hamurunu kalıplara doldurup üzerlerine uzunlamasına kıyılmış badem serpiniz.

Hafif sıcaklıktaki fırında kızarıncaya kadar pişiriniz.