



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ ÇUBUK BİSKÜVİLER

5 Su Bardağı Buğday Unu (500g)
Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (280-300g)
4 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (75g)
Toz Mahlep (10g)
2 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Bardağı File Badem (45g)
Üzeri için:
2 Adet Yumurta Sarısı

Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp, ısıtın.

Unu eleyerek bir karıştırma kabına alın. Soğuk tereyağını üzerine ilave edip, tamamen eriyip karışmaya kadar parmak uçlarınızla ovuşturarak karıştırın.

Üzerine diğer tüm malzemeleri ekleyip, hafif dağılan bir kurabiye hamuru elde edene kadar kısaca yoğurun.

Hamuru 30-40 dakika buzdolabında beklettikten sonra, 5 dakika oda ısısında bekletin.

Elde ettiğiniz sert bisküvi hamurundan, bir cevizden biraz büyük parçalar kopararak, ince uzun bisküvi şekli verin.

Bisküvi hamurlarının üstüne yumurta sarısı sürüp, file bademe batırın ve pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin.

Önceden 180°C ısıtılmış fırında, 30-35 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Fırın ızgara teli üzerinde soğutup servis edin.

