



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSLİN BİSKÜVİSİ

10 yumurtanın sarısı
2 bütün yumurta
100 gr nişasta
100 gr un
250 gr pudra şekeri
75 gr çekilmiş badem
biraz vanilya

İlk önce bir kaba 2 bütün yumurta ile 10 yumurta sarısı konarak bir çeyrek saat kadar çırpılır. Bundan sonra yumurtaların içine pudra şekeri ilâve edilerek tekrar 15 dakika kadar çırpılır. Makinede çekilmiş ya da dövülmüş badem ile un, nişasta ve vanilya birbirine karıştırılır. Hamuru kaplayacak büyüklükte bir kalıp yağlanarak ve biraz unlanarak içine dökülür. Orta ısı bir fırında yarım saat pişirilir. Sonra servis yapılır.