



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ROYAL BİSKÜVİ

### Malzemesi:

1/2 bardak tereyağı veya margarin

1/2 bardak toz şeker

2 çırpılmış yumurta

1/2 komposto kaşığı vanilya

1,5 bardak un

2 kahve kaşığı tuz

1 komposto kaşığı kabartma tozu

2 çorba kaşığı su.

### Üst malzemesi:

1/2 bardak badem ezmesi

1/4 bardak toz şeker

2 yumurtanın akı.

### Hazırlanışı:

Tereyağla toz şekeri iyice çirpın. Önceden sertleşip limon rengi olana kadar çarptığınız yumurta sarılarını yağlı şekere ilave edin. Çırpıma devam edin. Vanilyayı da karıştırın. Un, tuz ve kabartma tozu karıştırın. Su ve unu ağır ağır karışıma katarken devamlı çarpın. Ufak bir tepsiyi yağlayıp malzemeyi dökün ve orta sıcaklıktaki fırında 35 dakika kadar pişirin. Badem ezmesini iyice ezin. Toz şekerle karıştırın. Yumurta aklarını kar gibi olana kadar dövün. Bunu da badem ezmesine katın. Malzemeyi pişmiş hamurun üstüne serin. Orta ateşli fırında üstü sertleşip hafif kızarana kadar pişirin. Fırından alıp biraz soğutun. Sonra uzun çubuklar halinde kesin. Çubukları ikiye veya üçe bölün. 20 veya 30 adet bisküvi elde edeceksiniz.