



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRPRİZ BİSKÜVİSİ

250 gr. un (8 çorba kaşığı)
100 gr. badem içi
150 gr. margarin
2 orba kaşığı marmelât
200 gr. pudraşeker (8 çorba kaşığı)
Tarçın

Unu ve yağı hamur tahtasına koyup, bıçakla incecik kıyınız.

Bademi sıcak suda bir süre bekletip, kabuklarını soyunuz.

Kurutup makineden geçiriniz.

Unun tekrar ortasını açıp, kenarlarına pudraşekerini, kıyılmış bademi tarçın koyup bir hamur yapınız.

5-10 dakika dinlendirdikten sonra 4,5 mm kalınlığında açıp nemse ya da başka bir kalıpla kesip, yağlanmış fırın tepsisine diziniz.

Ortadan daha az ısıllı fırında 15-20 dakika pişiriniz.

Fırından alıp, biraz soğutunuz.

Soęuyan bisküvilerin üzerine biraz marmelat sürüp, ikincisini marmelâtın üzerine kapatıp, servis yapınız.