



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜL BADEM BİSKÜVİ

Malzemesi:

2 adet yumurta akı

100 gr. şeker

50 gr. un

50 gr. tereyağı

40 gr. badem

Hazırlanışı:

Bir kap içine yağ, şeker koyarak tahta bîr kaşıkla karıştırın. Sonra, un, yumurta akı, kıyılmış badem ilâvesi ile iyice karıştırın. Sonra ocağın üzerinde 5 dakika bırakın. 6 dakika sonra ocak üzerinden alarak bir mermer üzerine dökün ve soğuduktan sonra istediğiniz şekilde bir tepsiye dizerek fırına verin. 8 dakika pişirdikten sonra alın ve servis yapın.