



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ VE BADEMLİ BİSCOTTİ

- 4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı kabuğu soyulmuş ve doğranmış badem
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 2 Tatlı Kaşığı kabartma tozu
- 0,5 Su Bardağı su
- 1,5 Su Bardağı Kurutulmuş vişne
- 3 Yemek Kaşığı şeker
- 4 Adet yumurta
- 3 Su Bardağı un
- 2 Tatlı Kaşığı vanilya

Vişneleri ve suyu pişirin. Pişince suyundan 2 yemek kaşığı kadar alıp geri kalanını süzün. Unu, kabartma tozunu ve unu eleyin. Yağı ve 1 su bardağı şekeri mikserle çırpın. 3 yumurtayı teker teker ekleyin. Ayırdığınız vişne suyunu ve vanilyayı ekleyin. Yavaş yavaş unu ekleyip vişne ve bademleri karıştırın. Hamuru ikiye bölün. Her birini 30 cm uzunluğunda ve 6 cm genişliğinde rulo haline getirin. Elinizle bastırarak kalınlığını 1 cm. indirin. Üzerlerine yumurta sürün ve 3 yemek kaşığı toz şeker serpin. Isınmış fırında 35 dakika pişirin. Piştikten sonra soğutun ve kesin. tekrar tepsiye koyup 8 dakika pişirip ters çevirin diğer yüzünü de 8 dakika pişirip servis edin.