



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## YAĞLI KİREMİT BİSKÜVİ

150 gr. tereyağı  
400 gr. makinadan çekilmiş badem  
250 gr. şeker  
6 yumurta akı  
50 gr. un  
50 gr. ince kıyılmış portakal kabuğu reçeli

Eritilmiş 150 gr. tereyağı ile şekeri karıştırınız.

Bu karışıma badem, un rendelenmiş veya ince kıyılmış portakal reçeli kabuklarını ilâve ediniz. Bir hamur yapınız. Ucuna düz huni geçirilmiş krema torbası ile yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisine kendi üzerine iki defa uzunlamasına sıkılarak kiremit biçimi veriniz. Sıcak fırında pişiriniz.