



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KAYMAKLI BİSKÜVİ



150 gr. margarin ya da tereyađı
1 Su bardađı pudra Őekeri
1 Adet yumurta
Yarım su bardağı süt
10 Adet badem
4 Su bardađı un
1 Paket vanilya
Kaymađı için;
1,5 Su bardađı pudra Őekeri
1,5 orba kaŖıđı limon suyu

- # Oda ısısında bir hayli yumuŖamıŖ tereyağı ya da margarin derin bir kaba konur.
- # zerine süt, pudra Őekeri ve yumurta eklenir. Çırpıcı ya da mikserle pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
- # KarıŖıma i kabukları ıkarılmıŖ, döverek toz haline getirilmıŖ badem eklenir.
- # Vanilya da katıldıktan sonra yoğurduka elenmiŖ un ilave edilir.
- # Orta yumuŖaklıktaki hamur naylona sarılır, buzdolabında yarım saat bekletilir.
- # Hamur süre sonunda buzdolabından çıkarılır iki parçaya bölünür. Oklava ile unlu zeminde bıçak sırtı kalınlığında açılır. ay bardağı ağzı ile kesilir4.
- # Kenarlardan çıkan hamurlar toplanır, tekrar açılır, tekrar kesilir, ikinci hamur parçasına da aynı iŖlemler uygulanır.
- # Bisküviler yağsız fırın tepsisine yan yana aralıksız dizilir. Önceden ısıtılmıŖ 180 derece fırında açık pembe renkte piŖirilir.
- # Bisküviler fırından çıkarılır, soğutulur. Bu arada pudra Őekeri ve limon suyu iyice karıŖtırılır.
- # Pudra Őekerli karıŖım, soğuyan bisküvilerin sayıca yarısına yeteri kadar sürülür.üzerine kalan bisküviler bastırarak yapıŖtırılır.

Not: Kaymağı hazırlarken limon suyu yerine reel suyu konabilir.