KAYMAKLI BİSKÜVİ

150 gr. margarin ya da tereyağı
1 Su bardağı pudra şekeri
1 Adet yumurta
Yarım su bardağı süt
10 Adet badem
4 Su bardağı un
1 Paket vanilya
Kaymağı İçin;
1,5 Su bardağı pudra şekeri
1,5 Çorba kaşığı limon suyu

Oda ısısında bir hayli yumuşamış tereyağı ya da margarin derin bir kaba konur.
Üzerine süt, pudra şekeri ve yumurta eklenir. Çırpıcı ya da mikserle pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
Karışıma iç kabukları çıkarılmış, döverek toz haline getirilmiş badem eklenir.
Vanilya da katıldıktan sonra yoğurdukça elenmiş un ilave edilir.
Orta yumuşaklıktaki hamur naylona sarılır, buzdolabında yarım saat bekletilir.
Hamur süre sonunda buzdolabından çıkarılır iki parçaya bölünür. Oklava ile unlu zeminde bıçak sırtı kalınlığında açılır. Çay bardağı ağzı ile kesilir4.
Kenarlardan çıkan hamurlar toplanır, tekrar açılır, tekrar kesilir, ikinci hamur parçasına da aynı işlemler uygulanır.
Bisküviler yağsız fırın tepsisine yan yana aralıksız dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.
Bisküviler fırından çıkarılır, soğutulur. Bu arada pudra şekeri ve limon suyu iyice karıştırılır.
Pudra şekerli karışım, soğuyan bisküvilerin sayıca yarısına yeteri kadar sürülür.üzerine kalan bisküviler bastırarak yapıştırılır.

Not: Kaymağı hazırlarken limon suyu yerine reçel suyu konabilir.