



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

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 naylonla 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.