



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI BADEM KURABİYESİ

6 tanesi acı olmak üzere 200 gram tatlı bademi soyup havanda bir yumurta akı ile beraber dövünüz. İyice ezilince 150 gram tozşeker serpererek tahta kaşıkla iyice karıştırınız. Yarım yumurta akı daha koyup karıştırdıktan sonra önceki gibi 150 gram şeker daha serpiniz ve yarım yumurta akı daha koyup karıştırarak kaseye alınız. Sonra hamuru kahve kaşığı ile saç tepsiye serilmiş bir kağıdın üzerine dörder santim ara verip, ceviz büyüklüğünde parçalar dizerek birer santim boyunda köfte biçimi yuvarlaklar yapınız. Fırça ile üzerlerini gayet hafif ıslatarak orta hararetili fırında güzel bir renk alıncaya dek pişiriniz. Soğuyunca kağıtları çıkararak tabağa koyup servis yapınız.

[ML® Çerezli Kurabiye için tıklayın](#)