



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIBADEM KURABİYESİ

Malzeme:

150 gr. badem içi
250 gr. pudra şekeri
9-10 adet badem içi
3 adet yumurta akı

Yapılışı:

Badem içini, üzerini örtecek kadar su ile bir taşım kaynatıp, zar gibi olan kabuklarını soyun. Sonra makineden 3-4 defa geçirin. Buna pudra şekerini ve yumurta aklarını katıp, çokça karıştırıp, çirpin. Bunu bir tencereye koyup, kısık ateşte tahta kaşıkla, karıştırıp, ısıtın. Parmağınızı derece yapıp, tencereye batırın. Isıya dayanamıyorsa ateşi kapatıp, içindekini, mermere dökün. Soğuyunca sıkma poşetine koyun. Fırın tepsisine yağlı kâğıdı döşeyip, yuvarlaklar halinde sıkın. Üzerine, birer badem oturtup orta ısıllı fırında 40 dakika pişirin.

[ML® Budaklı Kurabiye için tıklayın](#)