



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ACIBADEM KURABİYESİ

2 yumurta akı  
75 gr makinede çekilmiş badem  
100 gr pudra şekeri  
1 yemek kaşığı mısır unu  
Birkaç damla badem esansı  
10-12 adet haşlanmış badem

Bir - iki tepsiyi yağlı kağıtla kaplayın. Yumurta akınının 2 çay kaşığı kadarını sonradan kurabiyelerin üstüne sürmek için ayırın. Kalan yumurta beyazlarını kar haline gelene dek çırpın. Badem, şeker, mısır unu ve badem esansını yumurtalara ekleyip, iyice karıştırın. Kaşıkla aldığınız karışımdan 10-12 kaşık kadarını aralarında boşluk bırakarak tepsiye dizin ve kaşığın tersi ile bastırarak yassılatın. Çok fazla yassı olmamasına da özen gösterin. Her kurabiyenin ortasına bir badem yerleştirip, kurabiyelerin üstlerine ayırmış olduğunuz yumurta akından fırça ile sürün. Sıcak fırında 15 dakika, kurabiyeler pembeleşene dek pişirin. 5 dakika tepside beklettikten sonra kağıtların çevresinden keserek tepsiden alın ve soğumaya bırakın. 10-12 adet çıkar.

[ML® Acı Badem Kurabiyesi \(görsel\)](#)