



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BADEM AROMALI KURABIYE

225 gr oda sıcaklığında margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 tane yumurta
1 tatlı kaşığı badem aroması
1 tatlı kaşığı vanilya
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
yarım tatlı kaşığı tuz
yarım su bardağı iç badem
3-4 yemek kaşığı kuru üzüm

Margarini ve şekeri puruzsuz hale gelinceye kadar cirpin. Sonra yumurta, badem esansı ve vanilyayı katıp, yine cirpin. Ayrı bir kasede, un, kabartma tozu ve tuzu harmanlayın Bunu mikserinizin kasesindeki yumurta, sana margarin ve şeker karışımına ekleyip, düşük hızda cirparak, hamurun bütünleşip, homojen hal almasını sağlayın. Hamurunuz elde rahat şekillendirilemeyecek kadar yumuşaksa, buzdolabında bir saat dinlendirin. Birer tatlı kaşığı dolusu hamuru ince bir serit olarak şekillendirin. Piserken parmaklar genişliyorlar, bu nedenle seritleri ince tutmakta fayda var. Eklem yerleri için biraz bastırın. Bıçakla deri kirisikleri görüntüsü verin. Tırnaklar için file badem kullanın. Hafif yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizin.