



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEM KURABİYESİ (UNSUZ)

325 gr. badem  
350 pudra şekeri  
3 adet yumurta akı

İç badem, sıcak suya konur, ince kabukları çekerek çıkarılır, robottan geçirilir, un haline getirilir, üzerine pudra şekeri katılır, robottan birlikte geçirilir. Yumurta beyazları karışıma katılır, bir kap içinde hafif ateşte tahta kaşıkla karıştırılır. Badem sulanınca koyulaşır, ateşten alınır. Bir torbaya konur, pasta kağıtları üzerine sıkılır. Kurabiyelerin üzerine birer badem konur, ağır ateşli fırında pişirilir.

[ML® Elit Kurabiye için tıklayın](#)

