



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ HALKA KURABIYE

200 gr un
150 gr eritilmiş margarin
1 adet yumurta sarısı
100 gr toz řeker
1 tutam tuz
1 adet yumurta akı
Yeterince File badem

Fırını 165 dereceye ayarlayın.Unu geniş bir kaba eleyin. Margarin, yumurta sarısı, şeker ve tuzu ekleyip yoğurun. Hafif unlanmış tezgahda hamuru 4 mm kalınlığında açın. Yuvarlak kurabiye kalıbı ile kesin ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Daha küçük bir kalıp ile ortalarını keserek halka haline getirin. Üzerine yumurta akı sürdükten sonra file badem serpiştirip fırına yerleştirin. Hafif kızarıncaya kadar yaklaşık 10-12 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Kurdeleler ile süsleyerek servis yapın.