



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KAHVE KURABİYESİ

- 3 su bardağı un
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı file badem
- 3 damla badem esansı
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya ve kabartma tozu
- 1.5 çay bardağı pudra şekeri

Derin bir kabın içinde sıvı yağı, yumurtayı, kıyılmış bademi, badem esansını ve tereyağını iyice ezin. Üzerine pudra şekerini döküp karıştırmaya devam edin. Vanilyayı, kabartma tozunu ve unu eleyip karışımın üzerine ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan farklı şekiller kesip tepsiye dizin. Fırın tepsisine dizip 190 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın.