BADEMLİ KURABİYE

Malzeme :
250 gr. un «6 fincan veya 1,5 bardak»
125 gr. yağ «bir küçük paket»
125 gr. pudra şekeri «1,5 bardak»
1 yumurta
250 gr. iç kabukları temizlenmiş ve kıyılmış badem
1 paket vanilya

Yapılışı:
Un, hamur yapılacak yere ortası açılarak konur ve yağ ile şeker de katılarak el ile krem gibi oluncaya kadar yoğrulur. Yumurta ve öğütülmüş bademin yarısı ile vanilya da ilâve edilip, hepsi unla beraber karıştırılarak hamur haline getirilir. Sonra bu hamur küçük parmak kalınlığında açılır ve iki parmak eninde baklava şeklinde kesilip, hafif yağlanmış tepsiye birer parmak ara ile dizilir. Bir yumurtanın yalnız sarısı fırça ile bu bademli hamurların üzerine sürülüp ondan sonra kalmış olan bademlerin yarısı da bunların üzerlerine serpilir. Orta hararetli ve evvelden ısıtılmış bir fırında kurabiyeler üzerleri pembeleşene kadar ortalama 40 dakika süre ile pişirilip alınır. Soğuduktan sonra servis yapılır.

ML® Sakızlı Girit Kurabiyesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10916 • adı:BADEMLİ KURABİYE • gönderen:ÜLKÜ • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:15