



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KURABIYE

2 ay Bardağı Pudra şekeri
1 ay Bardağı Mısır Nişastası
1.5 ay Bardağı Sıvıyağ
250 g Tereyağı (Oda sıcaklığında)
2 ay Bardağı File Badem
8 ay Bardağı Un

Fırınınızı 180 dereceye (turbo fansız) ayarlayın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Pudra şekeri ve tereyağını çırpın. Sıvıyağı ekleyin. Nişasta ve elenmiş unu ekleyerek yoğurun. Son olarak bademleri ilave edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar yaparak tepsiye dizin. 20-25 dakika kadar kontrollü olarak pişirin. Üzerleri kızarmadan fırından çıkarın. Tamamen soğuduktan sonra pudra şekeri serpererek servis yapın.

