



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BADEMLİ KURABIYE

2 adet yumurta beyazı
225 gram toz şeker
125 gram toz badem
30 gram pirinç unu
20-25 adet soyulmuş badem

Yumurta beyazlarını mikser yardımıyla kar gibi olana kadar çırpın. Toz şekeri azar azar ilave edip çırpıma devam edin. Toz badem ve pirinç ununu ilave edip tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın. Hazırladığınız harçtan kaşıkla parçalar alıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzerlerine birer adet soyulmuş badem yerleştirin. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 12-15 dakika pişirin.
