



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

250 gr. tereyağı
1 tatlı kaşığı vanilya
250 gr. tozşeker
1 yumurta
60 ml. süt
140 gr. badem (kavrulmuş, ince doğranmış)
260 gr. kek un
420 gr. un
1/2 tatlı kaşığı toz muskat
60 ml. gül suyu
125 ml. su
450 gr. pudra şekeri

Tereyağı, vanilya ve tozşekeri bir kaba alın ve karışım yumuşak bir kıvama gelene kadar mikserle çırpın. Ardından oda ısısındaki yumurta ve sütü çırparak katın. Karışıma badem, kek un ve unu katıp, iyice karıştırın. Hamuru unlu bir yüzeyde pürüzsüzleşene kadar yoğurun. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Unlu bir yüzeyde bir bir ceviz . büyüklüğündeki parçayı avucunuzun içerisinde yuvarladıktan sonra üzerleri hafif şişkin olacak şekilde yuvarlak şekli verin ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Gülsuyu ve suyu karıştırın. Kurabiyelerin üzerine fırça ile sürün, pudra şekeri serpip, soğuduktan sonra servis yapın.

[ML® Acı Badem Kurabiyesi için tıklayın](#)