BADEMLİ KURABİYE

1 paket tereyağı (250 gr)
1 su bardağı badem
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
1 su bardağı mısır nişastası
Yeteri kadar un
Üzeri için:
30-35 adet bütün badem

Bademler kaynar suda tutulur, çıkarılır, ince kabukları soyulur. Daha sonra robottan geçirilerek un haline getirilir. Yumuşak tereyağı, toz badem, şeker ve yumurta bir kapta parmak uçlarıyla mıncıklanır. Üzerine nişasta, kabatma tozu ve eli bırakan kıvam alana kadar un eklenir, yoğrulur. Hamur 20 dakika kadar dinlendirilir. Sonra merdaneyle 1 santim kalınlığında açılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Tam ortasına dikey olarak bütün badem saplanır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembe renkte pişirilir.

ML® Malatya Kurabiyesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:23968 • adı:Bademli Kurabiye • gönderen:ATLAS • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:47