



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KURABIYE

125 gram toz badem
125 gr. oda sıcaklığında margarin
1 paket vanilya
125 gram toz řeker
125 gram un
1/4 çay kaşığı tuz

Badem kokusu gelene kadar kavrulur ve soğuduktan sonra önce margarin, vanilya, tuz sonra şeker eklenerek iyice karıştırılır. Karışıma un eklenir ve hamur olana kadar yoğrulur. Bir saat buzdolabında dinlendirilen hamurdan küçük parçalar koparılıp bisküvi şekli verilir, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 8-10 dakika pişirilir. Soėuduktan sonra servis yapılır.

[ML® Dolu Kese için tıklayın](#)