BADEMLİ KURABİYE

Malzemesi:
1/3 bardak tereyağı
1 bardak toz şeker
2 çırpılmış yumurta
1 bardak un
2 kahve kaşığı tuz
1 komposto kaşığı kabartma tozu
1 bardak kıyılmış badem

Hazırlanışı:
Tereyağıyla şekerin 1/3 bardağını iyice çırpın. Yumurtaları iyice çırptıktan sonra kalan şekeri ilave edin . Tekrar çırpın. Yağla yumurtalı karışımları birbirine katarak iyice halledin. Badem hariç kalan kuru malzemeyi bir kapta karıştırın. Bunu da yağlı karışıma katın. İyice karıştırın. Son olarak kıyılmış bademi katıp karıştırın. Tepsiyi yağlayın. Komposto kaşığıyla alacağınız malzemeyi tepsiye koyun. Orta sıcaklıktaki fırında 10 dakika pişirin. 100 adet kurabiye elde edeceksiniz.

© lezzetler.com tarif no:43119 • adı:BADEMLİ KURABİYE • gönderen:1969 • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:09