



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

Malzeme:

125 gr Teremyağ

125 gr Bizim Mutfak Pudra Şekeri

2 adet yumurta

130 gr Bizim Mutfak Un

100 gr mısır unu

1/2 çay bardağı badem tozu

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

Üzeri için:

Pembe şeker hamuru

Yeşil şeker hamuru

Gümüş drajeler

Oda sıcaklığında yumuşatılmış teremyağı elenmiş pudraşekeri ile krema kıvamına gelene dek çırpın. Daha sonra yumurta sarıları ve vanilyayı ekleyin. Elenmiş un, mısır unu ve badem tozunu ilave ederek yoğurun ve yarım saat buzdolabında dinlendirin. Dinlenen hamuru unlanmış zemin üzerinde merdane ile yarım santim kalınlığında açıp, kelebek ve çam ağacı kalıpları ile kestikten sonra yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirip tepsiyi ızgara tel üzerinde soğumaya bırakın. Şeker hamurunu pudraşekeri serpilmiş zeminde merdane ile açın ve kurabiyeyi kestiğiniz kalıpla kesin. Soğuyan kurabiyelerin üzerine bir fırça yardımı ile su sürüp şeker hamurunu üzerine yerleştirin. Gümüş drajelerle süsledikten sonra kurumaya bırakın.