BADEMLİ KURABİYE

Necip Usta

200 gr. net çekilmiş kurutulmuş badem
500 gr. vejetalin
450 gr. pudra şekeri
1000 gr. kırma un
Az vanilya

Bademleri kabuklu olarak kaynar suda 1 dakika kaynatıp süzdürerek bir bezin arasına koyup ovarak kabuklarını ayıklayınız ve peynir veya ceviz çekme makinasından çok ince çekerek rendelenmiş vaziyete getirip küçük bir kap ile hafif fırına sürerek yakmadan kurutunuz.
Mermerin üzerinde yağ, pudra şekeri ve vanilyayı elinizle 3-4 dakika iyice çalıştırınız. Sonra unu ilâve ederek el tabanınızla bastıra bastıra kar gibi elinize yapışmıyacak hale gelinceye kadar 8-10 dakika yoğurarak elinizi bir spatula ile sıyırıp hamuru bir yere toplayınız.
Sonra bademi karıştırıp ceviz büyüklüğünde parça parça koparıp yuvarlıyarak bir kaba diziniz ve sonra bir kalburu ters çeviriniz. Kurabiyeleri kalbura basarak hafifçe yassıltınız. 2'şer santim ara ile fırın tepsisine dizip üzerlerine kabuğu soyulup hafif yumurtaya batırılmış yarım badem yapıştırarak fırında pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:57801 • adı:BADEMLİ KURABİYE • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:19.03.2024 - 15:08