BADEMLİ KURABİYE

200 gr. badem
200 gr. pudra şekeri
200 gr. margarin
400 gr. un
az vanilya

Bademleri kabuklu olarak bir dakika kaynar suda kaynatıp süzünüz. Ovarak kabuklarını çıkarınız. Makinede çekerek fırına sürüp kurutunuz. Un, yağ, pudraşekeri ve vanilyayı düz bir tepsi üzerine koyarak iyice karıştırınız. Kar gibi beyaz hale gelinceye, kadar yoğurarak 10 dakika dinlendiriniz. Bademi ilâve ederek yeniden yoğurunuz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparararak elinizde yuvarlayarak uzatınız. Sonra iki ucunu birleştirip birleştiği yere bir bütün badem koyunuz. Aralıklı olarak yağlı tepsiye diziniz. Fırının orta hararette olmasına ve kurabiyelerin esmerleşmeden pişmesine dikkat ediniz.

© lezzetler.com tarif no:58780 • adı:BADEMLİ KURABİYE • gönderen:aytaşı • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:43