



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KURABIYE

250 gr. un
Bir ufak tutam karbonat
Bir tutam tuz
Yarım ay kaşığı tarçın
125 gr. tereyağı
300 gr. eker
150 gr. badem

Un, karbonat ve tuzu eleyin. Ufak bir tavada tereyağı, tarçın ve üçte bir bardak suyu ısıtın. Tereyağı erir erimez ateşten alıp ekeri tereyağı karışımına ekleyin. Un ve fırınlanıp doğranmış badem ile karıştırın. Hamuru streç filme sarıp, uzun ince bir blok haline getirip dondurun. Pişirmek istediğinizde dilimleyip yağlı kağıdın üstünde 160 derecelik önceden ısınmış fırında 10 dakika pişirin.