BADEMLİ KURABİYE

250 gr. un
Bir ufak tutam karbonat
Bir tutam tuz
Yarım çay kaşığı tarçın
125 gr. tereyağı
300 gr. şeker
150 gr. badem

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

© lezzetler.com tarif no:67680 • adı:Bademli Kurabiye • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:19.03.2024 - 10:10