



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Paket bitter çikolata
- 1 ay Kaşığı Ucuyla tuz
- 200 gr badem (tuzsuz)
- 2 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı toz şeker

Bademleri kaynar suda 5 dakika bekletin ve sudan alıp kabuklarını soyun. 140 derece fırında hafif pembeleşinceye kadar tutun. Soğuyunca toz şekerle birlikte robottan geçirin ve derin bir kaseye alın. Sana hamur işi ve un ile birlikte yoğurun. Hamuru streç filme sarıp 20 dk. dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan küçük toplar yapıp yağlı kağıt serilmiş fırında 175 derecede pişirin. Benmari usulü erittiğiniz çikolatayı soğumuş iki kurabiye arasına sürüp birbirine yapıştırın.