



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

6.5 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Su Bardağı Pudra Şekeri
1 Su Bardağı File Badem
1 Paket Vanilya
1 Paket Karbonat
Aldığı Kadar Un

Oda sıcaklığındaki tereyağını ve pudra şekerini mikserin düşük ayarıyla krema haline gelene kadar çırpalım. Karbonat, vanilya ve azar azar olmak üzere unu ekleyerek sert bir hamur elde edelim. Son olarak file bademlerini ekleyip, yoğurmaya devam edelim. Hamuru mümkünse 1 gece, değilse 2 saat kadar buzdolabında dinlendirelim. Ardından merdaneyle 1 cm kalınlığında açalım. Hilal şeklinde bir kalıpla, yoksa su bardağı yardımıyla hamurdan hilal şeklinde parçalar kestikten sonra, yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dizelim. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 15 dakika pişirdikten sonra soğumaya bırakalım. Pudra şekerıyla süsleyip servis yapalım.