



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BADEMLİ LİMONLU KURABIYE

- 1 su bardağı toz fındık
- 1 çay bardağı toz çekilmiş ceviz
- 3 yumurtanın akı
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 portakalın kabuğunun rendesi
- 2 limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya
- Üzeri için:
 - 1 çay bardağı eritilmiş çikolata

Yumurta aklarını çırpın içine şekeri, yulaf, çekilmiş fındık ve cevizi ekleyip karıştırma devam edin. Limon kabuğu rendesini, tarçını ve vanilyayı üzerine ilave ederek karıştırın ve bu karışımdan tepsiye kaşıkla top top dizin. Fırın tepsisine aralıklı olarak dizdikten sonra. 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. İsterseniz erimiş çikolatayı kurabiyelerin üzerine gezdirerek servis tabağını süsleyin.