



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ SÜTLÜ KURABIYE

1 paket margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı badem
Aldığı kadar un
Biraz çikolata sosu
1 çay bardağı süt

Kurabiye hamuru için gerekli malzemeleri yoğurma kabına alıp yoğurun. Ele yapışmayacak şekilde hamur elde edin. Hamurun üstünü örtüp 30 dk dinlendirin. Sonra hamuru merdaneyle açın kurabiye kalıplarıyla şekil çıkarın. Yağlanmış tepside 170 derece fırında pişirin.