



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ VEREV KURABIYE

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı badem
1 adet yumurta
Alabildiği kadar un

Badem blenderden geçirilerek ufalanır. Şeker, yumurta ve yumuşak margarin parmak uçlarıyla mıncıklanır. Üzerine badem, kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur merdaneyle 1 santim kalınlığında açılır. Önce 2 parmak eninde bıçakla kesilir. Sonra 3 parmak eninde verev kesilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece sıcak fırında pembeleşene kadar pişirilir.