



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KURABIYE (ELİSENLEBKUCHEN)

50 adet için malzeme

Hamur:

200 g badem ezmesi,

250 g şeker,

5 yumurta akı,

50'şer g limon ve portakal kabuğu şekerlemesi,

50 g dövülmüş fındık,

100 g dövülmüş badem,

100 g un,

1'er kaşık ucu kakule, anason ve toz karanfil,

1 portakal kabuğu rendesi,

yarım limon kabuğu rendesi,

5 cm çapında 50 adet ince altlık.

Garnitür:

4-5 çorba kaşığı bal,

dövülmüş fıstık,

ince badem dilimleri.

Hamur: Badem ezmesini şeker ve yumurta akı ile karıştırın. Hepsini bir tencereye koyup hafifçe ısıtın, ateşten alın ve soğuyana dek karıştırın. Limon ve portakal kabuğu şekerlemesini kıyın ve kalan malzemeler ile badem ezmesi karışımına katın. Altlıkları tepsiye dizin, hamuru bir pasta torbasına doldurun ve altlıklara sıkın, yarım cm eninde kenar bırakın. Kurabiyeleri yaklaşık 15 dakika bekletin ve 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Piştikten sonra tepside alın ve soğumaya bırakın.

Garnitür: Balı ısıtın ve kurabiyelerin üstüne sürün, fıstık ve bademle dekore edin.