



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ACIBADEM KURABİYESİ

2 yumurta akı
1 su bardağı toz badem
3 Adet acı badem
1 Çorba kaşığı nişasta
1 Çorba kaşığı pirinç unu
1 Su bardağı toz şeker
1 Çay bardağı tuzsuz badem (bütün olarak)
50 Gr bitter çikolata

Yumurta akını bir fiske tuzla kar haline getirin. Bu aşamadan sonra kesinlikle mikser kullanmayın. Şekeri bir tavada kararmadan karıştırarak eritin ateşten alın ilitin. Çikolatayı benmari usulü eritin, yumurta akına toz bademi, acıbademleri döverek, nişastayı, pirinç ununu, şekeri, çikolatayı ilave edin. Bir tahta kaşık yardımı ile karıştırın, fırın tepsisine yağlı kağıt yayın hafifçe yağlayın. Bu karışımdan birer tatlı kaşığı dolusu tepsiye koyun, üzerlerine birer bütün badem koyun. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 45 dakika pişirin. Fırını iyice soğuttuktan sonra tepsiye alın (Tepsiyi fırının içerisinde soğutun.)