



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ESMER ACIBADEM KURABIYESİ

1 su bardağı toz badem
3 adet yumurta beyazı
1 su bardağı şeker
1 tutam tuz
1,5 çorba kaşığı kakao
1-2 çorba kaşığı un

Yumurta aklarının üzerine tuz ve şeker konur, mikserle kar haline gelene kadar çırpılır. Üzerine toz badem, kakao ve un eklenir. Tahta kaşıkla alt üst ederek karıştırılır. Harç krema pompasına doldurulur. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine arzu edilen büyüklükte sıkılır. Önceden ısıtılmış 140 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.

[ML® Esmer Bomba için tıklayın](#)