



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI BADEMLİ KURABIYE

Malzemeler:

175 gr. margarin
250 gr. un (1+3/4 su bardağı)
1 limon kabuğu rendesi
600 gr. badem ezmesi
75 gr. antepfıstığı (çekilmiş)
Açmak için un
1 yumurta
1 yumurta sarısı
100 gr. çiğ badem (soyulmuş)

Yapılışı:

Tezgaha döktüğünüz unun ortasını çukurlaştırın. Margarin parça parça kenarına koyun, 6 yemek kaşığı su ve limon kabuğu rendesini ortasına koyup çabucak yoğurun ve top yaptığınız hamuru şeffaf folyoya sararak 1 saat buzdolabında dinlendirin. Badem ezmesini dövülmüş antepfıstıklarıyla yoğurun. 4 eşit parçaya bölüp her birini 25 cm. Uzunluğunda rulolar yapın. Dinlenmeye bıraktığınız hamuru tekrar yoğurun, 3 mm. Kalınlığında 48x30 cm. Büyüklüğünde açın. Açtığınız dikdörtgen hamuru 4 eşit parçaya (30x12) kesin. Yumurta ve yumurta sarısını çırpın, hamurların üzerine sürün. Her parçanın ortasına badem ezmesi rulosu koyup, üzerlerine hamuru sıkıca sarıp, uçlarını kapatın. Ek yerleri alta gelecek şekilde tepsiye dizin, üzerlerine yumurta sürün. Bademleri yarımşar cm. Arayla üzerlerine yerleştirip 180 derece (sıcak) ısıtılmış fırında 25-30 dk. pişirin. Biraz soğuduktan sonra bademlerin aralarından kesin.