



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI BADEMLİ KURABIYE

Ayşe Tüter

- 125 gram margarin (oda sıcaklığında)
- 1 çay bardağı pudraşekeri
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 2,5 bardak elenmiş un
- 2 çorba kaşığı tozşeker
- 1 yumurta akı (üstü için)
- 1 su bardağı tuzsuz badem

Margarini oda sıcaklığında yumuşatıp, hamur yoğurma kabına alın. Pudraşekeri, kabartma tozu, vanilya, tarçın, kakaoyu katarak karıştırın. Unu ilave edip, ele yapışmayacak kıvamda bir hamur yapın. Un az gelirse 1 avuç kadar daha un ilave edebilirsiniz. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın. Önce yumurta akma, sonra tozşekere batırıp, tepsiye dizin. Üzerine 1 bütün badem koyun, önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.

