



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BADEM KURABİYESİ

4 Su bardağı kurutulmuş badem hamuru,
2 Su bardağı pudra şekeri,
1 paket vanilya,
6 Yumurtanın beyazı,
Yağlı kâğıt.

Derince bir kapta hamuru 1 yumurtanın akı ile birlikte bunları iyice emip hamur sert ve kaygan oluncaya kadar yoğurunuz: Sonra bir yumurta akı daha ekleyerek çalışmayı sürdürünüz. Pudra şekeri, vanilya ve kalan yumurta aklarını da bir defa hamura katarak iyice yumuşak olması için bir çorba kaşığı kayısı marmelatı da ilâve edebilirsiniz. Hamur kaygan, gözeneksiz ve kendisine verdiğiniz şekli koruyacak kadar sert olmalıdır. Fırın tepsisi üzerine yaydığımız yağlı kâğıda 4 cm. çapında daireler şeklinde hamuru diziniz. 190 derece de 20-25 dakika pişiriniz. Fırından çıkartıp soğuyunca acı bademlerinizi kâğıttan çıkartınız ve 24 saat beklettikten sonra kavanoza koyup uzun süre saklayabilirsiniz.

[ML® Badem Kurabiyesi için tıklayın](#)