



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BADEM KURABIYESİ

250 gr. badem içi
250 gr. un
şeker
4 yumurta
5-6 acı badem
1 adet ambalaj kağıdı

- 1- Bademi sıcak suya koyup kabuklarını haşlayıp sonra üzerine soğuk su koyup kabuklarını soyunuz.
- 2- İyice kuruduktan sonra makinadan geçirin.
- 3- İçerisine 250 gr. pudra şekerini, 4 yumurta akını koyup 25-30 dakika iyice karıştırınız (kıvamı yayılmayacak bir koyulukta olmalıdır).
- 4- Bir tepsiye kağıdı yayıp üzerine üçer parmak ara ile bademi 2 ceviz büyüklüğünde top top koyunuz. Ortalarına kabukları soyulmuş bütün acı badem yapıştırınız.
- 5- Çok hafif hararetli fırında kapağını sık sık açmadan koyup pembe renkte kuruyuncaya kadar pişiriniz.

[ML® Barış Kurabiyesi için tıklayın](#)