



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KURABIYE

Malzemesi:

400 gr. un

4 yumurta sarısı

200 gr. şeker

1 paket vanilya

200 gr. tereyağı.

Garnitür için:

1 yumurta akı

100 gr. kavrulmuş badem

Hazırlanışı:

Unu tepsiye koyun ve ortasını açın. Yumurta sarılarını şekeri, vanilyayı ve küçük parça tereyağları unun ortasına koyun. Hepsini birlikte yoğurun. 30 dakika buzdolabında dinlenmeye bırakın. Hamurdan küçük toplar yapıp önce yumurta akına sonra çekilmiş bademe batırın. Yağlanmış tepsiye sürerek fırında 10-15 dakika pişirin.