



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIBADEM KURABIYESİ

2 adet yumurta beyazı
1 su bardağı çekilmiş badem
Çeyrek su bardağı pirinç unu
3/4 su bardağı toz şeker

Önce fırınınızı 170 dereceye getirin. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Yumurta beyazlarını çırparak kar haline getirin. Çekilmiş badem, pirinç unu ve şekeri ilave edin. Hazırladığınız bu karışımdan birer dolu tatlı kaşığı alarak, geniş aralıklarla yağlı kağıdın üstüne koyun. Serin bir yerde 10 dakika beklettikten sonra ortalarına badem oturtun. 25 dakika kurabiyelerin rengi hafif kahverengimsi olup sertleşene kadar pişirin. Acıbadem kurabiyelerini yağlı kağıttan çıkarıp, soğuması için bir servis tabağına yerleştirin.

[ML® Acı Badem Kurabiyesi \(görsel\)](#)

