ACIBADEM KURABİYESİ

Ergun Köknar

200 gr. tatlı badem
6 adet acı badem
2 adet yumurta
300 gr. tozşeker

Bademleri sıcak suya koyup, kabuklarını soyunuz. Bademlerden beş altı tanesini, üstüne koymak üzere ayırınız. Geri kalanları mermer havana koyarak dövünüz. (Havan yerine makinede de çekebilirsiniz.) iyice dövülünce 150 gr. tozşekerini koyarak, ezerek iyice karıştırınız. (Makineden çektiyseniz. 200 gr. pudra şekeri ile kanştırınız.) Bu karışıma bir yumurta akı döküp karıştırınız, iyice karışınca yarım yumurta akı daha döküp karıştırınız. 150 gr. daha tozşekeri ve yarım yumurta akı ilave edip karıştırarak bütünleştiriniz. Böylece 300 gr. toz şeker ve iki yumurta akı kullanmış olacaksınız. 25-30 dakika karıştırdıktan sonra bozadan koyu kıvamda bir hamur elde edeceksiniz. Bir fırın tepsisine kalın yağlı kağıt yayınız. Bu kağıdın üstüne üçer parmak arayla yaptığınız hamurdan kaşıkla alıp dökünüz. Ceviz büyüklüğündeki hamur topacıklarının üstüne birer badem bastırınız. Çok hafif hararetli fırında, koyu bembe renkte kuruyuncaya kadar pişiriniz. Soğuttuktan sonra, kağıtlarından çıkarıp ikram ediniz.

Not: Fırına sürmeden üstlerine fırçayla su sürerseniz, kızarınca üstleri parlak olur.

© lezzetler.com tarif no:54935 • adı:Acıbadem Kurabiyesi • gönderen:hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:00