



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ACIBADEM KURABIYESİ

Oktay Usta

2 su bardağı badem
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı yumurta akı

Bademleri rondodan iyice çekin. İçine tozşeker ve yumurta aklarını ekleyip karıştırın. Tavaya alıp çok kısık ateşte şekerler eriyene kadar karıştırın. Ilık olan karışımı buzdolabında iyice soğutun. Daha sonra krema torbası ile yağlı kağıt serilmiş tepsiye sıkın. 160 derecede pişirin.

Not: Ilıkken hemen tüketilmesi tavsiye edilir. Soğuduktan sonra sertleşebiliyor.