



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIBADEM KURABIYESİ

500 gr. tatlı badem
25 gr. acıbadem
350 gr. şeker
6 yumurta akı

Acı ve tatlı bademleri et makinesinin en incesi ile veya rende makinesi ile çekin. Taş havanda bir yumurta akı ile dövün. Sıra ile 5 yumurtanın akını bu karışıma yedirin. Şekeri ilâve ettikten sonra tekrar dövün. Kalan bir yumurta akını da katarak hamur yoğurur gibi yoğurun. Bir sac tepsiye kalın kâğıt serin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp, yuvarlayın. Kurabiye şekli verip tepsiye dizin. Hafif ateşte rengi sararıncaya kadar bekleyin. Çıkarıp soğumaya bırakın.