



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

2 yumurtanın akı
125 gr (2/3 su bardağı) çekilmiş badem
30 gr (1/4 su bardağı) pirinç unu
180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker
2 çorba kaşığı ince kıyılmış portakal kabuğu şekerlemesi
50 gr (1/2 su bardağı) badem (ortalarından ikiye ayrılmış)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (170 C) getirip ısıtınız.

İki büyük fırın tepsisini yağlı kağıtla döşeyip bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz.

Çekilmiş badem, pirinç unu, şeker ve portakal kabuğu şekerlemesini kaseye ekleyiniz.

Hamurdan tatlı kaşığı dolusu alıp, hazırladığınız tepsiye geniş aralarla dizerek her birinin ortasına yarım badem batırınız. Tepsiyi 10 dakika bir kenarda bekletiniz. Tepsiyi fırına sürüp 25 dakika, kurabiyeler açık kahverengi ve hafif sert olana kadar pişiriniz.

Kurabiyeleri fırından çıkarıp 5 dakika bir kenarda bekletiniz. Bir makasla kağıdı kurabiyelerin kenarından kesiniz. Kurabiyeleri tel ızgarada tamamen soğutup servis ediniz yada hava geçirmeyen bir kapta saklayınız.

Not: Meyve salatasının yanında servis edilebilir.