BADEMLİ KURABİYE

Elif Korkmazel

4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı çiğ badem
2 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

Karıştırma kabına oda ısısındaki tereyağını koyun. Üzerine yumurtaları, toz şekeri, kıyılmış bademlerin yarısını ilave edip karıştırın. Unu, kabartma tozunu, vanilyayı ilave edip yoğurun. Kulak memesinden biraz yumuşak olan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine yumurta akı sürüp, kalan bademleri serpin. Sonra 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:64409 • adı:Bademli Kurabiye • gönderen:Esra R. • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:07