



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVALA KURABIYESİ

1 paket yumuşamış margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı badem
1 paket kabartma tozu
5 su bardağı un

Yumuşamış margarini sıvıyağı ve pudra şekerini iyice karıştırıyoruz. Sonra ununu ve kabartma tozunu ilave edip yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Bademleri teflon bir tavada çıt çıt diye ses gelene kadar ve kokusu çıkana kadar kavuruyoruz. İlınan bademleri de hamura ekliyoruz. Sonra hamurumuzu resimde gördüğümüz gibi ya bardakla ay şeklinde kesip yada ay çöreği gibi şekil verip yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye diziyoruz. Önceden ısıttığımız fırınımızda üzeri kızarmadan pişiriyoruz. Üzeri beyaz olacak fırını kapatıp kurabiyelerin içini çekmesini bekliyoruz. ılıkken üzerine pudra şekeri eliyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.04.2024