



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYELİ BADEM KURABİYESİ

Kuru fasulyeyi iyice haşlayıp kabuklarını ayıkladıktan sonra soğuk su ile yıkayıp süzerek havanda ezip süzgeçten basa basa geçiriniz, haşlanmış ve kabukları soyulmuş 650 gram acı bademi, pek ince olmamak üzere, bıçakla kıyıp bir kaba koyunuz. Tatlandırarak ölçüde tozşeker ve 2 yumurta çalkalayıp fasulye ile beraber badem koyup iyice yoğurunuz, tepsiye kâğıt döşeyip üstüne hamurları ceviz büyüklüğünde ve yassı dizip birer badem bastırınız, sonra üzerine bir tüy ile yumurta akı sürerek hafif ısıllı fırında pişiriniz.