



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACI BADEM KURABIYESİ

250 gr. badem içi  
250 gr. pudra şekeri  
4 yumurta  
5-6 adet acı badem  
1 adet yağlı kâğıt

Bademleri sıcak suya koyup kabuklarını haşlayın. Sonra üzerine soğuk su koyup kabuklarını soyun, iyice kuruduktan sonra makinede çekin. İçine pudra şekerini, yumurta aklarını, 25-30 dakika iyice karıştırın. Bir tepsiye kağıdı yayıp Özerine üçer parmak ara ile bademi 2 ceviz büyüklüğünde top top koyun. Ortalarına kabukları soyulmuş bütün acı badem yapıştırın. Çok hafif hararetli fırında kapağını sık sık açmadan koyup pembe renkte kuruyuncaya kadar pişirin.

[ML® Malatya Kurabiyesi için tıklayın](#)