



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BADEM KURABİYESİ

6 ay bardağı un
2 ay bardağı şeker
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı erimiş margarin
1 adet yumurta
1 ay kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
1 avuç çekilmiş veya dövülmüş ceviz içi

Unu hamur tahtasına eleyiniz,
Ortasını açıp içersine yoğurdu, şekerini, yağı, yumurtayı, tarçını, kabartma tozunu, ceviz içini koyup bir hamur yapınız.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar fazla düzeltmeden yağlanmış tepsiye hamurları koyunuz.
Isıtılmış orta hararetili fırında 15-20 dakika pişiriniz.
Fazla kızarmadan alıp soğuyunca servis yapınız.