



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACI BADEM KURABIYESİ

250 gr badem içi  
10 tane acı badem veya esansı  
250 gr un  
250 gr şeker  
4 tane taze yumurta akı  
1 adet ambalaj kağıdı  
1 yemek kaşığı sana yağı

Bademi 1 gün önceden soyarak iyice kurutunuz. Sonra badem makinesinden çekerek porselen bir kaseye veya tencereye alınız. İçine şeker ve yumurta aklarını 1 yemek kaşığı sana yağı koyup ağaç bir sıpatula uzunca bir müddet (25-30 dakika) karıştırınız. (Kıvamı, yayılmayacak bir koyulukta olmalıdır. Fazla katı olursa, gevşetmek için hafif ateşte biraz ısıtınız.)

Karışımı, tepsiye yayılmış kağıt üzerine bir kaşıkla 1,5 ceviz büyüklüğünde parmak ara ile muntazam olarak koyunuz. Çok hafif sıcaklıktaki fırında ve kapağını sık sık açmadan, (kabarmasına engel olmamak için) koyu pembe renkte ve kuruyuncaya kadar pişiriniz.

