



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI BADEM KURABİYESİ

2 adet yumurtanın akı
3 su bardağı ince çekilmiş badem
25 gr tereyağı
2 çorba kaşığı pirinç unu
4 çorba kaşığı tozşeker

Yumurta aklarını çukur bir kaba alıp mikserle kar halinde çırpın. Pirinç unu, tereyağı, tozşeker ve un halinde çekilmiş bademi ekleyip yoğurun.

Hamuru un serpilmiş tezgaha alıp 1 cm kalınlığında açın. Yuvarlak bisküvi kalıplarıyla kesin. Yuvarlak hamurların ortalarına birer soyulmuş badem batırın.

Fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Kurabiyeleri tepsiye aralıklı olarak dizin ve fırına vermeden önce bu şekilde 10 dakika bekletin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 12-15 dakika pişirin. Fırından alıp 10 dakika kadar dinlendirin. Kurabiyeler ılınınca kağıttan çıkarıp ılık ya da soğuk servis yapın.

