



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ACIBADEM KURABIYESİ

Kullanılacak malzeme:

150 gram badem içi,
250 gram pudra şekeri,
3 yumurta akı,
8 badem içi.

Yapımı: Bir kaba badem içlerini koyduktan sonra üstleri örtülecek kadar su koyup bunları bir taşım kaynatmalı. Sonra bu badem içlerinin zar gibi ince kabuklarını soymak, ince dişli kıyma makinesinden üç defa geçirerek kıymalı. Kıyıldıktan sonra 125 gram gelmesi gereken dövülmüş badem içini iki misli yani 250 gram pudra şekeriyle küçük bir tencereye 1 koymalı. Buna üç yumurtanın akını kattıktan sonra karışımı tahta bir kaşıkla veya telle çırparak bir bulamaç durumuna getirmeli.

Tencereyi ortadan az kuvvetli bir ateşin üstüne oturtmalı. Tahta kaşıkla tencerenin dibini kazırcasına karıştırarak bula. maçı ısıtmalı. Vakit vakit tencereye bir parmak sokulmalı. Parmak sıcaklığa da. yanamazsa bulamaç kıvamını bulmuş de. mektir, hemen tencereyi ateşten indirip içindekini mutfak mermerine döküp yaymalı. Bulamaç iyice soğuyunca bunu geniş duy-lu bir sıkma torbasına koymalı. İçi yağ kâğıdıyla kaplı bir fırın tepsisine ikişer parmak aralıkla üçer santim çapında yuvarlaklar sıkmalı. Her yuvarlağın üstüne yarım badem içini oturtmalı.

Bulamacın sıkılması sona erince tepsiyi orta ısıllı bir fırına sürmeli. Ağzını kapattıktan sonra fırının ısısını yarı yarıya azaltmalı ve kurabiyeleri 40 dakika kadar pişirmeli. İlk yirmi dakika süresince fırını hiç açmamalı. Fırının da çok ısıllı olmamasına dikkat edilmelidir. Fırının ısısı azaltılmazsa hem kurabiyeler iyice ka-barmaz, hem de kurabiyelerin yüzleri çatlak çatlak olur. Kurabiyeler piştikten sonra tepsiyi fırından alıp bir kenarda soğutmalı. Sonra kurabiyeleri kâğıtlardan ayırarak bir tabağa yerleştirmeli ve servis yapmalı.

[ML® İskandinav Kurabiyesi için tıklayın](#)