



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BADEM KURABİYESİ

Milli Eğitim Bakanlığı

500 g toz fındık
750 g toz şeker
100 g hindistan cevizi
600 ml yumurta beyaz
1 adet limon
30 g buğday nişastas

Fırını, 100 dereceye ayarlayınız.

Tencereye şeker, toz fındık, hindistancevizi ve yumurta beyazını ilave ediniz.

Çırpma teli ile karıştırılarak homojen hâle getiriniz.

Tencereyi ocağa alarak kısık ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırınız.

Hamuru tezgâha alarak soğutunuz.

Soğuma aşamasında 1 tatlı kaşığı limon sıkınız.

Hamura buğday nişastasını ekleyiniz ve hamuru elinizle karıştırınız.

Tepsiye yağlı kâğıt seriniz.

Düz uç takılmış krema torbasına hamuru koyunuz, yuvarlak şekil vererek tepsiye aralıklı olarak sıkınız (İstenirse acı bademlerin üzerine kabuğu soyulmuş tüm badem konulabilir.).

Tepsiyi tezgâha vurarak acı bademlerin yayılmasını sağlayınız.

Ayarlanmış fırına tepsiyi koyunuz. Pişme işlemi sırasında fırının kapağını açmayınız.

Fırındaki acı bademleri kontrol ediniz. Acı bademler çatlamaya başlayınca fırının ısısını 120-130 dereceye getiriniz.

Acı bademlerin pembeleşmesi için fırının ısısını 140 dereceye getirerek pişiriniz, kürdan ile pişmişliği kontrol ederek fırından alınız.

Yağlı kâğıttaki acı bademleri tezgâh üzerine ters çeviriniz.

Yağlı kâğıda fırça ile su sürünüz. Bu işlem acı bademlerin yağlı kâğıttan çıkmasını kolaylaştırır.

İki adet acı bademi birbirine yapıştırınız.

