



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BADEM KURABİYESİ

1 su bardağı badem unu
Yarım su bardağı toz şeker
2 adet yumurta akı
Yarım çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı vanilya
6 adet çiğ badem

Bir kabin içine limon suyunu ve yumurta aklarını koyup karıştırın.
Ardından içine toz şeker, tuz ve vanilyayı da ilave edip.
Blendırla iyice karıştırdıktan sonra yavaş yavaş badem ununu ekleyin.
Karıştırdıkça bademleri kırın içine ilave edin.
Bir tepsiye yağlı kağıt serin.
Yemek kaşığı yardımıyla alıp kurabiyeleri tepsiye ceviz büyüklüğünde dökün.
170 derece ısıtılmış fırına verin. 30 dakika sonra fırından çıkarın.

