



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIBADEM KURABIYESİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

125 g tatlı badem
20 g acıbadem
200 g pudra şekeri
3 adet yumurtanın akı
8 adet tatlı badem, üstü için

Tatlı ve acıbademleri üzerini kaplayacak kadar suyla bir taşım kaynattıktan sonra sudan alın, dinlendirin. Kabuklarını soyun. İnce dişli badem makinesinden geçirerek en az 2 defa çektin. Bu işlem için mutfak robotu da kullanabilirsiniz.

Çekilen bademleri küçük bir tencereye koyun. 200 gram pudra şekeriyle birlikte 3 adet yumurta akını ilâve edin. Tahta spatulayla iyice karıştırın.

Ateşi yükseltin. Tencerenin dibini kazırcasına spatulayla sürekli ve kuvvetli karıştırarak pişirin. Parmağınızı batıramayacağınız sıcaklığa gelince hazır demektir.

Tencereyi ateşten alarak karışımı yayvan bir kaba ya da düz mermer bir zemine yayın. İyice soğutun. Geniş duylu bir sıkma torbasına karışımı koyarak yağlı kâğıt serilmiş bir fırın tepsisine 3 santim çapında yuvarlaklar sıkın. Aralarında 2'şer santim boşluk bırakın.

Hazırladığınız kurabiyelerin ortasına 1 adet badem koyun.

Sonra tepsiyi orta hararete ısıtılmış fırına verin ve fırın hararetini yarıya kadar kısarak 40 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alın ve kurabiyeleri soğuduktan sonra servis edin.

Not: Tepsi fırına sürüldükten sonra, fırın kapağı 20 dakika açılmamalıdır. Acıbadem kurabiyesi için bugün dünyada çok popüler olan Fransız makaronun atası denilebilir. Diğer taraftan İtalyanların acı badem tadı yoğun amaretti bisküvilerini andırır. Dövlerek adeta un haline getirilmiş badem ile yumurta akı ve şeker ile yapılan bu kurabiye dışı çıtır içi yumuşak olur. Acı badem tadının yoğun olması isteniyorsa, içine konan bademin birazını acı olan badem cinsinden seçmek gerekir.

