



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI BADEM KURABİYESİ

2 yumurta akı
1 su bardağı badem
1 su bardağı toz şeker

Bademlerin üzerini örtünceye kadar su koyup bir kaç dakika kaynatınız. Kabuklarını soyup, 10 düzgün badem ayırarak diğerlerini makinedan geçiriniz. Fırın tepsisine kağıt yayıp, üzerini yağlayınız. Yumurta akını şekerle katı kar haline getirinceye kadar çarpınız. Çekilmiş bademleri katıp tahta kaşıkla karıştırınız. Krema torbasına doldurup kağıdın üzerine yarım limon şeklinde sıkıp, ortalarına birer badem yerleştiriniz. Çok hafif hararetli fırında sertleşinceye kadar 25-30 dakika pişiriniz.

[ML® Havana için tıklayın](#)