



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIBADEM KURABIYE

200 gr. badem
2 çorba kaşığı acıbadem
4 çorba kaşığı patates unu
700 gr. (altı buçuk su bardağı) un
150 gr. (3/4 su bardağı) toz şeker
2 adet yumurtanın sarısı
1 paket vanilya
1 tutam tuz
150 gr. margarin
1 adet yumurtanın akı

Kızgın bir fırının içine tatlı ve acıbademleri koyun ve 15 dk. kızartın. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Islak bir bezle bademleri ovuşturarak, kabuklarını çıkartın. Tüm bademleri birarada çok ince kıyıp, bir tencereye aktarın. Üzerine patates ununu, unu, toz şekeri, yumurta sarılarını, vanilyayı, tuzu ve eritilmiş, biraz soğutulmuş margarini katın. Hepsini iyice karıştırarak, yumuşak bir hamur elde edin. Bir fırın tepsisini iyice yağlayın ve üzerini ince bir un tabakası ile kaplayın. Hamurdan küçük ceviz büyüklüğünde toplar koparıp yuvarlayın. Çırpılmış yumurta akına batırın ve tepsiye sıralayın. Orta sıcaklıktaki fırında yarım saat kadar pişirin. Piştikten sonra fırından çıkarıp, kurabiyeleri bir soğutma telinin üzerine alın ve kurumasını bekleyin.

[ML® Acı Badem Kurabiyesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.09.2021