



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDULU MANTAR KURABIYE

Malzeme:

300 gr badem ezmesi
100 gr Bizim Mutfak Pudra Şeker
5 çorba kaşığı Teremyağ
1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
1 adet yumurta akı
1,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
Bir tutam Tuz
6 çorba kaşığı ahududu reçeli

Derin bir kabin içine badem ezmesini, pudra şekerini ve oda sıcaklığındaki Teremyağ'ı alın. Mikserle orta derecede karıştırın. Vanilya ve yumurta akını ilave edip iyice karıştırın. Unu ve tuzu da karışıma ekleyin. Karışımı hafifçe unladığınız çalışma tezgahına alıp yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Hamurları yuvarladıktan sonra baş parmağınızla ortalarında çukurlar açın. Fırın tepsisine yağlı kağıt sererek kurabiyeleri aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Fırından çıkardığınız kurabiyeleri soğumaları için bir tel üzerine alın. Her bir kurabiye'nin üzerine buzdolabında beklettiğiniz ahududu reçelinden paylaştırarak servis yapın.