



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMARETTİ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

125 gr toz badem
220 gr toz şeker
2 yumurtanın akı
20 soyulmuş badem

Toz badem, şeker ve yumurta aklarını mikserle 3 dakika çırpın. Karışımı düz uçlu krema sıkma torbasına doldurup 4 cm çapında olacak şekilde dışarıdan içe doğru sıkın. Her birinin üzerine soyulmuş badem yerleştirin. Üzerlerini örterek 1 gece oda sıcaklığında bekletin. 180 dereceye ayarlı fırında 12 dakika ya da üzerleri hafif kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkartıp 5 dakika belettikten sonra tel ızgara üzerine alarak soğumaya bırakın. Servis yapın.

