



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMARETTİ KURABIYE

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

Bademli karışım:

250 g badem-bütün

1 yumurta akı

1 tutam tuz

1,5 çay bardağı toz şeker

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Acı Badem

Bademleri derin bir kaseye alın. Üzerine kaynatılmış su ekleyip 10-15 dakika bekletin. Kabuklarını soyup pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine alın. 160°C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika bekletin. Fırından çıkarıp soğutun. Mutfak robotunda iyice öğütün. Öğütülmüş bademleri elek veya süzgeç yardımı ile eleyin. Elekte kalan bademleri tekrar öğütün.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 160 °C

Turbo pişirme: 150 °C

Yumurta akı ve tuzu cam veya çelik bir kaba alın ve mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Toz şekeri 3 seferde ekleyerek toplam 2 dakika daha çırpın. Üzerine acı badem aroması ve öğütülmüş bademleri ekleyip kaşık ile karıştırın. Elinizi su ile hafifçe ıslatıp cevizden daha küçük parçalar alıp yuvarlayın. Üzerlerine bastırmadan tepsiye aralıklı sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

