



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AMEDEUS KURABIYE

50 adet için malzeme

Hamur:

100 g dövülmüş fındık,

150 g un,

50 g nişasta,

150 g tereyağı veya margarin,

2 yumurta sarısı,

120 g pudra şekeri,

İçi:

200 g nuga,

50 g krema,

Dekorasyon:

Pudra şekeri ve çikolata.

Hamur: Malzemeleri mikserde hamur haline getirin. Hamuru folyoya sarın ve 1-2 saat süre ile buzdolabına kaldırın. Soğuduktan sonra hamuru 4 mm kalınlığında açın ve 4 cm çapında daireler kesin. Daireleri tepsiye dizin ve 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10-15 dakika pişirin.

İçi: Nugayı eritin, kremayı bir taşım kaynatın, az soğutun ve nugaya karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı kurabiyelerin yarısına sürün, öteki yarısını üstüne kapatın, kurabiyeleri dekore edin.

---