# ARMUT KURABİYE

1 su bardağı badem
Tepeleme 1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet yumurta akı
6 yemek kaşığı toz şeker
1/3 su bardağı irmik
12 adet karanfil
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Ön hazırlık olarak bademlerin kabuklarını soyun. Daha sonra mutfak robotunda çekerek iyice kırıntı haline getirin.
Tereyağını eritin. Yumurta akını çatalla çırparak köpürtün. Hamur yoğurma kabınıza bademleri, tereyağını, yumurta akını, şekeri ve irmiği koyarak yoğurun. Un içermediği için klasik kurabiye hamuru gibi toplanan bir hamur olmayacak, kırıntılı olacak ama ufak bir top alıp avucunuzda sıktığınızda dağılmamalı. Bu kıvama gelmediyse biraz daha irmik ekleyin.
Hamuru şekillendirmek için isterseniz önce 12 eşit parçaya ayırın ya da yaklaşık 1 yemek kaşığı kadarını alın ve avucunuzda sıkarak parmak uçlarınızla hafifçe yanlarından bastırın, üstleri hafif sivri armut şeklini verin. Üstlerine birer karanfil saplayın.
Kurabiyeleri yağlı kağıt serili tepsiye sıralayın, önceden 175 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Çok fazla kızarmalarına izin vermeyin.
Fırından çıkan kurabiyeleriniz ılındıktan sonra kağıt havlu serili bir tepsiye alarak üstlerine pudra şekeri eleyin.

© lezzetler.com tarif no:142335 • adı:Armut Kurabiye • gönderen:hindistancevizi • indirme tarihi:05.05.2024 - 22:13