



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM DOLGULU KURABIYE

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

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

125 g yumuşak margarin

2 yumurta sarısı

1 çay bardağı toz şeker

0,5 çay bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

2 su bardağı öğütülmüş badem

1 su bardağı toz şeker

1 yumurta akı

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

Üzeri için:

80 g bitter çikolata

2 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Üzerine margarin, yumurta sarıları, toz şeker, süt ve şekerli vanilini ekleyip iyice yoğurun.

Badem, toz şeker, yumurta akı ve aromayı bir kaseye alıp iyice karıştırın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde açın. Açtığınız hamurun ortasına bademli dolgu karışımından bir tatlı kaşığı koyup hamurun kenarlarını birleştirerek kapatın. Tamamını bu şekilde hazırlayıp fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Kurabiyelerin ucunu çikolataya batırıp servis tabağına sıralayın.

Bekletmeden üzerlerine antepfıstığı serpin.



