



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM EZMELİ CEVİZLER (MARZİPANNÜSSE)

30 adet için malzeme

3 taze yumurta,
4 çorba kaşığı şeker,
2 çorba kaşığı sıvı yağ,
200 g un,
200 g badem ezmesi,
yaklaşık 100 g ceviz içi,
100 g pasta çikolatası.

Yumurtaları şeker, sıvı yağ ve un ile yoğurun. Badem ezmesini fındık büyüklüğünde doğrayıp azar azar karıştırın. Hamuru 1 saat buzdolabında soğutun. Soğuduktan sonra 2 cm kalın rulo yapın, 2 cm kalınlığında parçalar kesin. Parçaları yuvarlayın ve yağlanmış bir tepsiye koyun, üzerine birer ceviz bastırın. Fırını 180 derecede ısıtın, kurabiyeleri yaklaşık 20 dakika pişirin. Piştikten sonra çıkarıp soğumaya bırakın. Çikolatayı benmaride eritin. Kurabiyeleri çikolataya batırın ve bir ızgarada sertleşmeye bırakın.