



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEM EZMELİ KRAKER

150 gr badem ezmesi  
1 kahve fincanı un  
3 kahve fincanı Pudra Şekeri  
Biraz susam  
3 adet yumurta akı

Krakeri yapmak için, malzemelerin hepsini bir kaptaki özleşene dek yoğurun. 3-4 mm kalınlığında açın. Dilediğiniz büyüklükte kareler kesin. Hafifçe yağlanmış bir tepsiye aktarın. Üzerine susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında renk alıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra aralarına dondurma koyarak servis yapın.

---