



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM KURABIYESİ

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Badem 2,13 su bardağı 320 gr. (Haşlanmış, soğuk suya çıkarılmış ve kabukları soyulmuş.)

Şeker 100 1,75 su bardağı 315 gr.

Yumurta akı 1 orta boy 32 gr.

Tarçın 1 tatlı kaşığı 2 gr. (Toz)

Karanfil 1 tatlı kaşığı 2 gr. (Toz)

Sakız ½ tatlı kaşığı 1 gr. (Toz)

Limon kabuğu rendesi 1 yemek kaşığı 7 gr.

Bademler robotta iyice inceltilir. Şeker eklenir ve robotta doğramaya devam edilir.

Yumurta akı ve geri kalan malzemeler koyulur ve karıştırılır.

Fırın tepsisine yağlı kâğıt konur, üzerine hazırlanan hamurdan eşit yuvarlaklar şeklinde kurabiyeler döşenir.

Yine üstüne yağlı kağıt konur, üstü açılmayacak şekilde sabitlenir.

165 °C'de önceden ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirilir.

Çıkarılıp uygun bir kaba istiflenir.

Not: Bazıları yumurta akı yerine misk ile gül suyu, bazen de bir miktar kırmızı koyarlar. Orijinal metinde kelle şekeri olarak geçmektedir.

