



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM KURABIYESİ

- 1,5 Su bardağı çekilmiş badem içi
- 1,5 Su bardağı pudra şekeri
- 3 Adet yumurtanın beyazı
- 1 Çorba kaşığı un

- 1.İnce çekilmiş badem içini ve pudra şekerini, ezerek karıştırınız.
- 2.Yumurtaların beyazlarını ve unu ilâve ederek 10-15 dakika kadar karıştırınız.
- 3.Elde edilen hamuru hunili torbaya doldurarak, fırın tepsisi içine serilmiş yağ kâğıdına ceviz büyüklüğünde sıkınız veya kaşıkla koyunuz.
- 4.Üzerlerine fırça ile hafif su sürünüz.
- 5.Ortalarına birer badem içi koyunuz.
- 6.Orta ısı dereceli fırında, pembe renk alıncaya kadar pişiriniz.
- 7.Fırından çıkarınız ve altındaki kâğıtla birlikte hafif nemli bir kez üzerine koyunuz.
- 8.Birkaç dakika beklettikten sonra kâğıttan çıkararak servis tabağına alınız.