



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM KURABİYESİ

250 gram badem
250 gram pudra şekeri
50 gram tereyağı
3 yumurta beyazı

İnce çekilmiş badem, pudra şekeri, yağ ile ezilerek karıştırılır. Yumurta beyazı, teker teker ilâve edilir. Yoğurulur hunili torbaya konarak yağ kağıdı üzerine ceviz büyüklüğünde sıkılır veya kaşıkla konur. Üzerlerine fırça ile hafif su sürülür. Ortalarına birer badem yapıştırılır, pudra şekeri serpilir. Orta hararettteki fırında 15-20 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan sonra nemli bir bez üzerine konarak birkaç dakika bekletilir. Kâğıttan çıkarılır ve servis yapılır.