



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM KURABİYESİ

125 gram dövülmüş badem
2 adet yumurta
200 gram şeker
25 gram kakao
1 yemek, kaşığı nişasta

Yumurtaları kırıp, aklarını ve sarılarını ayırın. Sarılarını daha sonra kullanmak üzere başka bir yere koyun. Yumurta aklarını, çukur bir kâseye koyup, dövülmüş badem, şeker, kakao ve nişastayı ilave ettikten sonra, hamur oluncaya kadar iyice karıştırın. Fırını, hafif derecede ısıtın. Hamuru krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine yağlı kâğıt döşeyip, üstüne 30 adet kadar kurabiye hamuru sıkın. Tepsiyi sıcak fırına sürün ve kurabiyeleri 25 dakika kadar pişirin. Tepsiyi fırından çıkarıp, pişen kurabiyeleri kâğıttan alın. Kurabiyeleri nemli bir tepsiye yerleştirip birkaç dakika bekletin ve ikişer ikişer arasına reçel sürerek birbirine yapıştırın.
