



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

250 gr. kabuğu ayıklanmış badem
1 yumurta akı
150 gr. pudra şekeri
3 Çorba kaşığı gül suyu
2 çay kaşığı limon suyu
1 tutam tuz
20 gr. nişasta
Garnitür için:
1 yumurta akı
65 gr. kabuğu soyulmuş, ikiye bölünmüş badem.

Bademleri iki kere çekin. Yumurta akını çırpın. Pudra şekerini, limon, gül suyunu, tuzu ve nişastayı da karıştırıp bademlere ilâve edin. Güzel bir hamur yoğurun. Nemli fakat ıslak olmayan ellerle 2 cm. büyüklüğünde küçük toplar yapın. Üzerlerine yumurta akı sürün. Her birine üç yarım bademi dik olarak aralıklarla yapıştırın. Alüminyum kâğıt yayılmış olan tepsinin üzerine yerleştirin. Kızdırılmış fırının orta gözünde 45 dakika pişirin.

[ML® Çerezli Kurabiye \(görsel\)](#)