



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM KURABİYESİ

500 gram badem
200 gram günlük tereyağı
250 gram pudra şekeri

Hazırlanışı:

500 gram badem sıcak suda ıslatılır ve sonra kabuğundan soyulur. Çok hafif fırında kurutulur. Mermer havanda dövülür. Benmaride eritilmiş tereyağı, ayranından ayrılır, içine pudra şekeri ilâve edilir ve köpürünceye dek karıştırılır. Bu köpürmüş yağ-şeker karmasına dövülmüş ve irmik haline gelmiş badem yavaş yavaş yedirilir. İsteddiğiniz büyüklük ve şekilde yoğurulur ve hafif ısıllı fırında 15-20 dakika kızarmayacak şekilde pişirilir ve soğuk olarak servis edilir.
