



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KURABIYE

125 gr. dövülmüş badem
1 yumurtanın beyazı
100 gr. toz şeker
1 paket vanilya
1 kahve kaşığı kakao

Bir kabın içinde yumurtanın beyazını çırpıp, kar haline getirip içine şekerini ilave edin, karıştırın, sonra dövülerek un haline gelmiş bademi ve vanilyayı ekleyin, bir süre daha karıştırın. Hamuru iki parçaya kesin, bir parçasına kakaoyu ilave ederek karıştırın. Tepsiyeye serdiğiniz alüminyum kağıt üzerine ceviz büyüklüğünde parçaları aralıklı olarak yerleştirin. Önceden orta hararete ısıtılmış fırında 30-40 dakika pişirin.

[ML@ Badempare için tıklayın](#)