



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM UNLU KURABIYE

2 yumurta sarısı
1 yumurta akı
1/2 paket margarin ve tereyağı
1 çorba kaşığı yoğurt (tepeleme)
2,5 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1/2 paket kabartma tozu
50 gr. badem (ince dövülmüş)
Şeker (üzerine serpmek için)

Hamur yoğuracağımız kaba yumurta sarılarını ,yoğurdu,kakaoyu eritip ılıttığımız margarinini,şekeri ekleyip çırpalım.Unu,kabartma tozunu ve ince dövülmüş bademi ekleyip özlü bir hamur yoğuralım.Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller verelim.Hamurları margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim.Hamurların üzerine çırpılmış yumurta akı sürerek şeker serpeлим.Önceden ısıtılmış 190 derece ısıllı fırında kurabiyelerin üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim.

