



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEN UNU KURABIYESİ

1/2 kilo badem içi
1/2 kilo toz şekeri
1 limon
2 gram limon tuzu
Zeytinyağı.

Badem içlerini kaynar suya atıp çıkardıktan sonra yumuşayan zar gibi ince kabuklarını soymalı. Sonra bu bademleri sıcak bir fırına koyup renklerini döndürmeden hafifçe kavurarak iyice kurutmalı. Badem içlerini bir havana koyup un durumuna gelinceye kadar dövmeli. Sonra bu badem ununu ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Süzgecin üstünde kalan irice badem parçalarını tekrar havana koyup dövmeli.

Bir kuşaneye toz şekeriyle 4/10 litre suyu koyup kabı ateşe oturtmalı. Karıştırarak şekeri eritmeli. Şeker eriyince bir ılık suda eritilmiş limon tuzunu katmalı. Şerbeti koyulaşınca kadar kaynatmalı. Beri yanda limonun sadece sarısını rendelemeli. Bunu badem ununa karıştırmalı. Şerbet, kıvamını bulunca limon kabuklu badem ununu bunun içine atarak karıştırmalı ve unu şerbete yedirerek koyu bir macun elde etmeli, kuşaneyi ateşten indirmeli. Önceden zeytinyağına bulanmış türlü biçimlerdeki kalıplara bu macunu doldurmalı ve bir kenarda birkaç saat bırakarak bunların soğuyup donmalarını temin etmeli. Kalıptaki kurabiyeler iyice soğuyunca bunları kalıpları başaşağı servis tabağına aktarmalı ve böylece servis yapmalı.

[ML® Badempare için tıklayın](#)