



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ ANASONLU LOKMALAR

100 gr İim Tereyağı  
100 gr yumurta akı  
70 gr kabuklu badem  
60 gr un  
50 gr Őeker  
50 gr esmer Őeker  
30 gr mısır unu  
20 gr patates niŐastası  
2-3 adet yıldız anason

Yıldız anasonların tohumlarını çıkarın. Yağlı kağıtların arasında iyice ezin. Toz Őeker, esmer Őeker ve 30 gr bademle beraber mutfak robotundan geerir. GeniŐ bir kapta karıŐımı İim Tereyağı ile çırparak karıŐtırın. Un, patates niŐastası, yumurta akı ve bir tutam tuz ilave edip karıŐtırmayı sürdürün. YumuŐak bir hamur haline getirip buzdolabında 45 dakika dinlenmeye bırakın. Sıkma torbası yardımıyla dinlendirdiğiniz hamuru ceviz büyüklüğünde toplar halinde tepsiye sıkın. zerine baskı uygulayarak topların yassılaŐmasını sağlayın. Kalan bademleri kıyıp üzerlerine serpin. 180 derece fırında 8-10 dakika piŐirin. Tepsiyi fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Sođuduktan sonra servis edin.

