



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ARAP GÜZELİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

125 gram tereyağı
225 gram pudra şekeri
150 gram bitter çikolata
225 gram toz badem
100 gram beyaz un
1 adet portakal kabuklarının rendesi
1 adet yumurta
1 adet yumurta akı
File badem veya fındık

Fırını 160 dereceye ısıtın. Tepsilere yağlı kağıt serip hazırlayın.

Derin bir kaseye oda sıcaklığındaki tereyağı ve pudra şekeri ile portakal rendesini koyun, karıştırarak yumuşatın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Eriyen çikolatayı 5 dakika kadar soğuması için bırakın. Daha sonra tereyağı ve pudra şekerli karışıma katın, bir yumurta ekleyin ve spatula ile karıştırın. Toz badem ve unu da ilave edin ve karışıma yedirin.

Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın, parmak şeklinde yuvarlayın, uç kısımlarını içe kıvrarak ay şekli verin. Üzerine fırçayla yumurta akı sürerek, file badem veya fındık serpin. 12-15 dakika kadar pişirin.

Fırından alınan tepsiler tamamen soğuyana kadar bir kenarda bekletin. Tamamen soğuyan kurabiyeleri servis tabağına alın.

