



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BADEMLİ DAMLA SAKIZLI KURABIYE

250 gr. margarin  
1,5 su bardağı pudra şekeri  
4-5 su bardağı un  
1 Su bardağı iri dövülmüş badem (tuzsuz)  
1 tatlı kaşığı dövülmüş damla sakızı  
1 çorba kaşığı nişasta  
Fındık, fıstık

Yağı ve pudra şekerini porselen kasede mikserle 15 dk. çırpın beyazlatın sonra nişastayı, unu, damla sakızı ve bademi ilave edin tekrar karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parça koparın. Elinizde istediğiniz şekli verin tepsiye dizin. Üzerine hafif hararetli fırında (150 derece) beyaz renkte kuruyuncaya kadar pişirin. Soğuyunca üzerine bolca pudra şekeri serpin.