



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KRUVASAN

500 g badem ezmesi,
200 g seker,
1 tutam tuz,
3 yumurta akı,
150 g dövülmüş badem,
100 g bitter çikolata,

Badem ezmesini, şekeri, tuzu ve yumurta aklarını mikserde halledin. Hamuru büyük delikli bir torbaya doldurun. Hamur tahtasına dövülmüş badem serpin. 7-8 cm uzunluğunda parçalar sıkın, parçaları dövülmüş bademde çevirin, kruvasan şeklini verin ve kağıtlı bir tepsiye dizin. Fırını 150-175 derecede ısıtın. Kurabiyeleri orta rafta 10-15 dakika pişirin. Piştikten sonra soğumaya bırakın, uçlarını çikolataya batırın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 23.01.2024