



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE (MANDELSPRITZGEBAECK)

50 adet için malzeme
200 g tereyağı veya margarin,
100 g şeker,
300 g un,
100 g ezilmiş badem,
150 g sütlü pasta çikolatası.

Yağı köpürtün, şeker ilave edin, karışımı şeker eriyinceye kadar çırpın. Un ve bademleri karıştırın. Hamuru büyük yıldız uçlu bir torbanın içine doldurun ve kağıtlanmış tepsi üstüne şekiller dizin. Fırını 180-200 derecede ısıtın ve kurabiyeleri yaklaşık 20 dakika pişirin. Çikolatayı eritin, kurabiyeleri batırın ve kurumaya bırakın.