



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

2 adet yumurta
120 gram tereyağı
2 ay bardağı Őeker
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
4 orba kaŐığı çiğ krema
1 ay bardağı toz badem
20 adet çiğ badem

Hamuru için gereken malzemelerden bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmek için üzeri kapalı 25 dakika bekletin. Elinizle yuvarlak Őekil verip tepsiye dizin. zerine bademleri bastırıp koyun ve tepsiyi 180 derecedeki fırında 35 dakika piŐirin. ıkınca ayın yanında sıcak olarak servis yapın.