



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 çay bardağı kıyılmış badem
1 yumurta akı

Yumurtalardan bir tanesinin akını ayrı bir yere ayırın. Diğer yumurtaların üzerine tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, kabartma tozu ve un ilave edip yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp önce yumurtaya sonra bademlere bulayıp fırın tepsisine yerleştirin. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirip yanında kahveyle servis yapın.

