



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

2 su bardağı un
1 su bardağı toz badem
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 çay bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta akı

Derin bir kabın içinde sıvı yağ ve tereyağını iyice ezin. Üzerine pudra şekerini, yumurta aklarını da döküp karıştırmaya devam edin. Vanilyayı, badem tozunu ve unu eleyip karışımın üzerine ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan kaşıkla ya da sıkma torbasıyla sıkarak tepsiye dizin. Fırın tepsisine dizip ortasına bademleri koyun. 180 derecedeki fırında 10 dakika pişirip çıkartın. Aralarına kayısı reçelini süzüp üzerine bir kurabiye daha kapayıp yapıştırabilirsiniz.