



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KURABIYE

100 gr Pakmaya Pudra Şekeri
100 gr tereyağı
60 ml sıvıyağ
200 gr un
1 paket Pakmaya Karbonat
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Üzeri için:
1 küçük kase çilek
1 yemek kaşığı toz şeker
2-3 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
1 kase badem içi

Pakmaya Pudra Şekeri ile tereyağını mutfak robotunda krem haline gelene dek çırpın.

Sıvıyağı ekleyin. 1 dakika daha çırpın.

Ayrı bir kapta elenmiş unu, Pakmaya Karbonatı ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i harmanlayın.

Kuru karışım ile sıvı karışımı birleştirin. İyice karıştırın.

Elde ettiğiniz yumuşak kıvamlı hamurdan dondurma kaşığı yardımı ile çıkartıp yağlı kağıdın üzerine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine badem içi serpin. Ortasına da hafifçe batırarak küçük bir çilek yerleştirin. Çileğin üzerine yarım çay kaşığı kadar toz şeker serpin.

180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkarın, tel bir süzgeç yardımı ile kurabiyelerin üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpin.

