



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

www.asyagurme.com

½ Su Bardağı Tereyağı, Oda sıcaklığında
1-2 Su Bardağı Un
⅓ Su Bardağı Pudra Şekeri, (isteğe bağlı olarak şeker miktarını arttırabilirsiniz.)
½ Çay Kaşığı Karbonat
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Adet Yumurta, (yaklaşık 30 gram) Çırpılmış
2 Damla Vanilya Aroması
Üzeri için:
24 Adet Tatlı İç Badem
1 Adet Yumurta Beyazı

Derin bir kasede oda sıcaklığındaki tereyağını iyice yumuşayana dek tel çırpıcı yardımıyla karıştırın. Ardından tuz ve şekeri ilave edip, açık renkli bir karışım elde edene dek çırpmayı sürdürün. Hazırladığınız karışıma vanilya aromasını da ilave edip, bir kez daha karıştırın.

Çırpılmış yumurtayı azar azar dökerek, tereyağlı karışıma ilave edin. Her seferinde yumurtanın tereyağına iyice karıştığından emin olun. Ardından 1 su bardağı kadar un ve karbonatı eleyerek hamur karışımına ilave edin. Eğer hamur ele yapışan, fazla yumuşak bir kıvamda ise toparlanması için azar azar un ilave edin. Hazırladığınız kurabiye hamurunu elinizle biraz yoğurduktan sonra yuvarlayıp, streç film ile sarın ve dinlenmesi için en az 30 dakika buzdolabında bekletin.

Buzdolabından çıkardığınız hamuru ortadan ikiye bölün ve çıkan parçaları silindir şeklinde yuvarlayın.

Yuvarladığınız parçaları 12'şer dilime ayırın ve her bir dilimi elinizle yardımıyla top şekline getirin. Hazırladığınız kurabiye toplarını yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsinine yerleştirin.

Fırını 160 derecede önceden ısıtın. Fırın tepsinine yerleştirdiğiniz kurabiye toplarının üzerine bir fırça yardımıyla eşit miktarda yumurta beyazı sürün. Ardından birer badem alın ve hafifçe bastırarak kurabiyelerin tam ortasına yerleştirin. Hazırladığınız kurabiyeleri fırına verin ve yaklaşık 15 dakika üzerleri kızarana dek pişirdikten sonra fırından çıkarıp, soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra hava geçirmeyen bir kapta saklayın.

Asya
- GURME -



