



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ KURABIYE

500 gr un  
250 gr badem  
100 gr margarin  
200 gr toz şeker  
3 adet yumurta  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 tutam tuz

Un, tozşeker, kabartma tozu, yumuşatılmış margarin, yumurtalar ve tuzu yoğurup yuvarlayın. Bademleri tavada kavurup hamurla birleştirin. Hamurdan 3 cm. çapında 5 adet şerit hazırlayın. Yağlı pişirme kağıdı serili iki tepsiye dizin. Isıtılmış 180 derece fırında 15 dk. pişirin. Diğer tarafını çevirip 8-10 dk. pişirin. Fırından çıkartıp dilimleyin. Kurabiyeleri kurutmak için fırında 5 dk. daha pişirin. Kurabiyeleri kapaklı bir kutuda saklayın.

