



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

2 su bardağı un
1 su bardağı badem
180 gram tereyağı
6 yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
1 su bardağı pudra şekeri

Unun yarısını ince ince kıydığınız bademlerle birlikte geniş bir tavaya alın.
Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak orta renk alana kadar kavurun.
Kavurduğunuz un ve bademin pişmesini durdurmak için ayrı bir kap içerisine alın.
Pişmesini durduğunuz karışımın içerisine oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını, kalan unu, pudra şekerini, vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyin.
Topladığınız hamurunuzu düz bir zemin üzerine alın.
Bir merdaneyle 1,5cm kalınlığında hamurlar açınız.
Ay şeklinde kalıplardan çıkardığınız kurabiyeleri yağlı kâğıt serili fırın tepsisine aralıklarla dizin.
170 derecelik fırında hafif renk alana kadar pişirin.
Fırından çıkardığınız kurabiyelerin soğumasını bekleyin.
Soğuyan kurabiyelerinizin üzerine pudra şekeri ekleyip servis edin.

