



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

Yarım paket margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
2 su bardağı un
1 çay bardağı mısır nişastası
1 dolu çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
100 gr. badem

Yumurtanın sarısı ve badem dışındaki malzemelerden hamur yapılır, hamurdan cevizden biraz küçük parçalar yuvarlanır, üzerine hafifçe bastırılır, tepsiye sıralanır, üzerine yumurta sarısı sürülür, iç kabuğu soyulmuş bademler ortasına saplanır, 190 derece önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirilir.

[ML® Karyagdı Kurabiyesi için tıklayın](#)
