



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

<https://torku.com.tr>

1 Su Bardağı Torku Pudra Şeker
Yarım Paket Kabartma Tozu
Yarım Su Bardağı Toz Badem
1 Paket Vanilya
3 Su Bardağı Un
100 gr Eritilmiş Torku Tereyağı
Yarım Su Bardağı Torku Süt
1 Yumurta

Kuru malzemeyi bir kaptan harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp yumurta, süt ve eritilmiş ılık yağı ekleyip karıştırın. Ele yapışmayan kulak memesi kıvamında bir hamur halini alana kadar yoğurun. Hamuru buzdolabında 20 dakika soğutun. Hamurdan küçük parçalar koparıp yuvarlayın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Soğuyunca servis yapın.

