



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BADEMLİ KURABIYE

Malzemeler:

- 1/4 su bardağı un
- 250 gram tereyağı
- 3/4 su bardağı şeker
- 3/4 su bardağı esmer şeker
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı badem tozu
- 1 su bardağı damla çikolata
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tuz.

Oda sıcaklığındaki tereyağ, şekerler, vanilya krema kıvamına gelene kadar çırpılır. Yumurtalar teker teker ilave edilir. Un, karbonat, tuz karıştırılır. Un karışımı ve badem tozu eklenip iyice yoğrulur. Krema kıvamındaki hamurdan kaşık yardımıyla parçalar yağlı kağıt serili tepsiye konulur. Üzerine damla çikolata dizilir. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 10-13 dakika arasında pişirilir.

---