



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KURABIYE

Malzeme:

500 gram Bizim Mutfak Un

300 gram Bizim Margarin

2 adet yumurta

125 gram Bizim Mutfak Pudra Şekeri

50 gram toz badem

100 gram badem

Glazür için :

1 adet limon

1 su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Renkli şekerleme

hindistancevizi

Birinci yumurtanın tamamını ve ikinci yumurtanın sadece sarısını ve kalan tüm malzemeleri karıştırıp yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp 30 dakika buzdolabında bekletin. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Hamuru merdaneyle açın. Kalıpla şekil verdikten sonra kurabiyeleri aralıklarla tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Glazür için limon suyu ve pudraşekeri çırpma teliyle iyice birbirine yedirin. Pişen kurabiyeleri bir tel üzerinde soğutup üzerlerini glazür, hindistancevizi ve renkli şekerlemeler ile kaplayın.
