



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

Malzemeler:

125 gr. dövülmüş badem
1 yumurta beyazı
100 gr.toz şeker
1 paket şekerli vanilin
1 kahve kaşığı kakao

Hazırlanışı:

Bir kabın içinde yumurtanın beyazını çırpıp, kar haline getirin, içine şeker ekleyip, 1 dak. kadar karıştırın. Sonra dövülmüş un haline getirilmiş bademi ilave edin. Vanilini ekleyin. Havalandırarak bir süre daha karıştırın. Hamuru iki parçaya ayırın. Bir parçasına kakao ilave edin. Tepsiye serdiğiniz alüminyum kağıt üzerine ceviz büyüklüğünde parçaları aralıklı yerleştirin, önceden orta hararetlı ısıttığınız fırında 30-40 dakika pişirin.