



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ KURABIYE

Elif Korkmazel

4 orba kaşığı tereyağı  
1 ay bardađı çiđ badem  
2 adet yumurta  
1 su bardađı Őeker  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un

Karıştıрма kabına oda ısısındaki tereyağını koyun. Üzerine yumurtaları, toz Őekeri, kıyılmış bademlerin yarısını ilave edip karıştırm. Unu, kabartma tozunu, vanilyayı ilave edip yoğurun. Kulak memesinden biraz yumuşak olan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine yumurta akı sürüp, kalan bademleri serpin. Sonra 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.