



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KURABIYE

200 gram margarin
3 adet yumurta sarısı
125 gram pudra şekeri
1 su bardağı ince çekilmiş badem
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un

Yoğurma kabına yumurta sarılarını, pudra şekerini ve oda sıcaklığında yumuşamış margarini koyup birlikte beyazlaşınca kadar karıştırın. İçerisine çekilmiş badem, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip yavaş yavaş unu ilave edin. Hamuru yoğurduktan sonra yarım saat kadar dinlendirin. Arzuya göre şekil vererek yağlanmış fırın tepsisine dizin. Hazırlanan kurabiyelerin üzerine bademlerden koyup 170 derecelik fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.