



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KURABIYE

100 gram badem
2 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 paket kabarma tozu
1 paket vanilya
100 gram tereyağı
1 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurta
Üzeri için:
100 gram bitter çikolata

Yoğurma kabının içinde un, şeker, yumurta, vanilya, yoğurt, kabartma tozu ve yağı iyice yoğurup güzel bir hamur elde edin. Son olarak üzerine koymak için badem ayırıp kalanını kıyın ve hamurun içine ekleyip hemen karıştırın. Yuvarlak şekiller verip bademleri üzerine batırın. Fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Bu arada çikolatayı eritin. Erimiş çikolatayı kurabiyelerin üzerine sürün. Diğer taraftan da çikolatayı eritin. Kurabiyelerin alt kısımlarına sürüp dondurun. Çayın kahvenin yanında ikram edin.