



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BADEMLİ KURABIYE

100 gram çiğ badem
200 gram mısır nişastası
1 çay bardağı buğday nişastası
2 yumurta
100 gram tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya, tarçın
Yarım çay bardağı sıvı yağı

Yoğurma kabının içine nişastaları dökün. Üzerine tereyağını ve sıvı yağı ekleyip karıştırın. Kabartma tozu, vanilya ve pudra şekerini de ilave ederek yoğurmaya devam edin. Son olarak yumurtaları ekleyip hamuru toparlayın. Elinizle küçük toplar yapın. Bazılarını kavrulmuş çiğ bademe bulayın. Bademleri toz haline getirip içine de koyabilirsiniz. Bu işlemden sonra tepsiye dizin. 190 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca servis tabağına alıp üzerine pudra şekeri serpip çay ve kahvenin yanında ikram edin.