



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

Oktaş Usta

Hamur malzemeleri:

4 Su bardağı un

4 Çorba kaşığı toz fındık

2 Adet yumurta

1 Su bardağı pudra şekeri

1 Paket margarin

Üzerinin badem harcı:

2 Su bardağı toz fındık

1 Su bardağı pudra şekeri

1 veya 2 yumurta beyazı

Unu karıştırma kabına alıp, ortasını havuz halinde açıyoruz. Ortasına margarini, yumurtayı, pudra şekerini, toz fındığı koyup hamuru yoğuruyoruz. Merdaneyle bir santime yakın kalınlıkta açıyoruz ve yuvarlak olarak kesiyoruz. Tepsiye diziyoruz. Hazırladığımız badem hamurunu düz düğümlü torbayla kestiğimiz hamurun üzerine sıkıyoruz. 180 derecede pişiriyoruz. Soğuduktan sonra isteğe bağılı olarak benmari usulüyle erittiğimiz çikolataya üst kısımlarını batırıyoruz. Üzerine toz yeşil fıstık serpiyoruz. Böylece kurabiyemiz hem göze hem de damağa hitap etmiş oluyor.