



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

1 ay bardađı niřasta
1 ay bardađı yođurt
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardađı un
4 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardađı badem

Yumurtanın bir tanesinin akını ayırıp kalanını kabın içine kırın. zerine tereyağı, yoğurt, nişasta, kıyılmış badem ve unu ekleyip yoğurun. Son olarak vanilya ve kabartma tozu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurdan yuvarlaklar yapıp tepsiye dizin. zerine yumurta sarısı sürüp, bademleri batırın. 200 derecedeki fırında 25 dakika kadar pişmeye bırakın. Çayın yanında pastanelerden almış gibi bu kurabiyeyi afiyetle ikram edin.