



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ SANDVIÇ KURABIYE

2 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardađı pudra řekeri
2 yumurta akı
1,5 su bardađı un
1 su bardađı toz badem
1 paket vanilya
Kayısı reçeli

Derin bir kabin içinde sıvı yağı, tereyağını iyice ezin. zerine pudra şekeri, yumurta aklarını koyup karıştırın. Vanilyayı, badem tozunu ve unu harmanlayıp karışımın üzerine ekleyin. Yumuřak bir hamur elde edin. Hamurdan kaşıkla ya da sıkma torbasıyla sıkarak tepsiye dizin. 180 derecedeki fırında 10 dakika pişirip çıkartın. Kayısı reçelini (evde hangi reel varsa) sürüp üzerine bir kurabiye kapayıp yapıştırın.
