



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TUZLU KURABIYE

<https://www.sokeun.com/>

- 1 Su bardağı Söke un
- 120 G. Margarin ya da tereyağı
- ½ Yemek kaşığı tuz
- 1 Yemek kaşığı soğuk su
- 1 Adet yumurta
- 2 Adet yumurta sarısı
- 1 Kahve fincanı toz badem
- 1 Su bardağı kabuksuz badem

- 1.Fırını 165°C'ye ayarlayarak ısıtın.
- 2.Yumurta sarısı ve badem dışında tüm malzemeyi bir kaba koyup yoğurun.
3. Hamuru bir merdaneyle 1 cm. kalınlığında açın ve dilediğiniz şekildeki kurabiye kalıpları ile kesip, fırın kağıdı serilmiş bir tepsiye yerleştirin.Kurabiyelerin her birinin üzerine yumurta sarısı sürüp, ortasına bir badem koyun.
4. Önceden ısıttığınız fırında 25-30 dakika pişirin. Soğuması için bir müddet bekletip, servis yapın.