



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ UN KURABİYESİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Un Kurabiyesi

200 g yumuşak margarin veya tereyağı

1 su bardağı iri kırılmış badem

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 160 °C

Turbo pişirme: 150 °C

Un kurabiyesi karışımını tereyağı ile iyice yoğurun. Hamura bademleri ekleyip tekrar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayarak şekillendirin. Üzerlerine hafifçe bastırıp fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 50 dakika

Fırından çıkartıp 5-10 dakika bekletin. Ambalajdan çıkan pudra şekeri süsleme poşetini bir tabağa boşaltın. Ilık un kurabiyelerini pudra şekerine bulayın ve servis tabağına sıralayın. Soğutup servis yapın.

