



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ UN KURABİYESİ

1 ay bardađı toz haine getirilmiř çiđ badem  
170 gram tereyađı  
1,5 çay bardađı pudra řekeri  
2 su bardađı un  
1 paket vanilya

Derin bir kabin içine unu koyup etrafına pudra şekerini dökün ve harmanlayın. Vanilya ve toz bademleri de üzerine ilave edip içine tereyağını koyup. Yavaş yavaş yoğurmaya başlayın. Bu karışım önceleri toparlanmayacak gibi görünse de elinizin sıcaklığıyla yağ ve şeker eriyip hamuru toparlayacaktır. Yođurmaya devam edin. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp şekil verin. İstenirse açıp kurabiye kalıplarıyla kesip hazırlanabilir. Fırın tepsisine dizip 190 derecedeki fırında 10 dakika pişirin. Fazla pişirmeye gerek yok beyaz olmalı kurabiyeler. 5 dakika kadar soğutup servis yapın.