



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ UN KURABİYESİ

150 gram toz badem
3 su bardağı un
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağı
1 paket vanilya
1 çay bardağı pudra şekeri
3 çorba kaşığı file badem
1 yumurta akı

Derin bir kabın içinde sıvı yağ ve tereyağını iyice ezin. Üzerine pudra şekerini döküp karıştırın. Toz bademleri, vanilya ve unu eleyip karışımın üzerine ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın. İsteddiğiniz şekillerde tepsiye dizin. Üzerine yumurta akını sürüp file bademleri serpin. Tepsiye dizip 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.