



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ UNSUZ KURABIYE

1,5 su bardağı çiğ badem
1 adet yumurta
1 çay bardağı toz badem
100 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 paket vanilya
Üzeri için:
50 gram çiğ badem

Oda sıcaklığındaki tereyağını bir kaba alın.
Üzerine toz şekeri ilave ederek, mikser yardımıyla çırpın.
Kremamsı bir kıvam aldığı anda içerisine yumurtayı ilave edin.
1-2 dakika daha çırpın.
Çiğ bademleri, sıcak su bulunan bir kasede 20 dakika bekletin.
Suyunu süzdürdükten sonra bademleri, tamamen toz hale getirmeden, hafif iri kalacak şekilde rondoda çektin.
Şeker ve tereyağı karışımının üzerine ilave edin.
Toz badem, vanilya ve tuz ekleyerek, spatula yardımıyla karıştırın.
Elde ettiğiniz hamuru streç filme sararak, buzdolabında en az 1 saat kadar bekletin.
Bu süre sonunda ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.
Elinizle, yuvarlak şekiller verin.
Ortalarına hafifçe bastırın.
Bademleri yerleştirin.
Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine, kurabiyelerinizi yerleştirin.
180 derecede, 10-12 dakika kadar pişirin.
Çıkarıp oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

Not: Tereyağı ağırlıklı ve unsuz bir kurabiye olduğundan dolayı buzdolabında en az 1 saat, mümkünse bir gece kadar dinlendirmeniz gerekir.

