



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI KURABIYE

500 gr, bal
300 gr. şeker
300 gr. badem
200 gr. oralet
1 çorba kaşığı tarçın
1 limon kabuğu rendesi
1/8 litre limon suyu
650 gr. un
200 gr. pudra şekeri
150 ml. su

YAPILIŞI:

Balla şekeri bir kaba koyarak karıştırırsanız ısıtın. Bademleri kabuğu ile birlikte yaprak şeklinde kesin. Sonra bademleri, baharatı ve limon kabuğu rendesini bala katın. Limon suyu ile birlikte unun yarısını devamlı karıştırarak ilave edin. Sonra kabı ocaktan alıp biraz soğumaya bırakın. Kalan hamuru tezgahın üstüne döküp orta kısmını açın ve buraya ballı karışımı koyun ve yoğurun. Henüz sıcak olan hamuru 5 milim kalınlığında yağlı kağıdın üstünde açın. Sonra keskin bir bıçakla hamurdan 3x4.5 santim büyüklüğünde dikdörtgenler kesin ve bunları oda ısısında kuruması için üstü açık olarak bir gece bırakın. Ertesi günü önceden ısıttığınız fırında açık kahverengi bir renk alıncaya kadar 15-20 dakika pişirin. Öte yanda pudra şekeriyle suyu şurup gibi kaynatın ve benmaride sıcak tutun. Kurabiyeleri fırından çıkardıktan sonra bunu hemen üstlerine sürün ve kurumaya bırakın.
