



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYRAM ŞEKERİ KURABIYE

3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
3 su bardağı un
1 su bardağı toz badem

Yoğurma kabının içine yumurta, tereyağı, şeker ve toz bademi karıştırın. İçine unu yavaşça ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Hamura ye şekli gibi şekiller verip tepsiye dizin. 180 derecede 20 dakika kadar pişirip fırından çıkartın. Üzerine pudra şekeri serip bayram şekeri olarak ikram edebilirsiniz.

