



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİCİ ANNE KURABIYESİ

1 paket tereyağı
1 su bardağı çekilmiş badem
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı mısır nişastası
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar elenmiş un

İç bademler sıcak suda 3 dakika bekletilir. Sonra sudan alınır ve ince kabukları çekerek çıkarılır. Kuruması için boş tavada, orta ateşte bir kaç dakika çevrilir. Sonra rondodan geçirerek un haline getirilir. Yumurta, şeker ve yumuşak tereyağı bir kaba konur, parmak uçlarıyla mıcıklanır. Sonra çekilmiş badem, nişasta ve kabartma tozu konur. Elle alt üst edilir. Gereksinim duydukça un ilave edilir, yoğrulur. Hamurdan ufak ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Bir tepsiye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.