



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLI BADEMLİ KURABIYE

Yarım su bardağı toz şeker
1 paket margarin
2 su bardağı un
1 çay bardağı çekilmiş badem
1 paket bitter çikolata

Margarini ve toz şekeri geniş bir kaba ilave edip krema kıvamına getirin.

Ardından çekilmiş bademle iri kesilmiş bademi ve unu ekleyip kıvamlı bir hamur elde edin. Hamuru 15 dk dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar ayırın üzerine hafifçe bastırıp fırın tepsisine dizin.

Üzerine yumurta beyazı sürün ve bademleri hamurun üzerine dizin.

Fırından çıkmasına yakın bitter çikolatayı benmari usulü eritip bademli kurabiyeleri çikolata batırıp çikolatanın donmasını bekleyin bademli kurabiyenizin soğumasını bekleyin ve servis yapın.



Fotoğraf "Ömeralp Çelik" tarafından gönderildi. 03.05.2020