



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE BADEMLİ KURABIYE

225 g kahverengi řeker
100 g pudra řekeri
175 g tereyađı, eritilmiř
1 ay kaşığı badem özütü
1 yumurta, 1 yumurta sarısı
250 g un
50 g badem, kıyılmış
100 g sütlü damla ikolata

Fırını 160 ° C'ye ısıtın.

2 fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

İki ayrı şekeri, tereyağını ve badem özünü birlikte iyice çırpın, sonra da yumurta ve yumurta sarısı, ardından da un, badem ve çikolatayı yedirerek çırpın.

Hazırlanan tepsilerin üzerine yemek kaşığı ile bol aralıklı olarak dkn.

Kurabiyeleri 15 dakika boyunca veya kenarları kahverengiye dönene kadar piřirin.

