



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİZİK KURABIYE

400 Gr Sana Hamurışı
12 Adet badem
4 Adet yumurta akı
2 Bardak toz fındık veya çekilmiş badem
2 Bardak tozşeker
3 Bardak un

TÜM malzemeyi (12 adet badem hariç) bir kaba koyup, çırpma teliyle veya mikser ile çırpın. Kısık ateşte kaşıkla karıştırıp, şeker eriyene kadar ısıtın. Sonra bir tepsiye döküp, soğumaya bırakın. Hamurdan krema torbasına doldurup, yağlı kağıdın üzerine şekiller çıkarın. Üzerlerine birer badem yerleştirin. 160 derecede ısıtılmış fırında, 15-20 dakika pişirin. Daha sonra yağlı kağıdı ters çevirip, ıslatın. Böylece kurabiyeler kağıttan kolayca ayrılacaklardır.

Not: Dilerseniz kurabiyeleri ters şekilde birbirine yapıştırabilirsiniz