



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI BADEMLİ UN KURABİYESİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Un Kurabiyesi

200 g yumuşak margarin veya tereyağı

1 çay kaşığı damla sakızı (ince dövülmüş)

1 su bardağı ince öğütülmüş kabuksuz badem

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin veya yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 160 °C

Turbo pişirme: 150 °C

Un kurabiyesi karışımına tereyağı ve dövülmüş damla sakızını ilave edip iyice yoğurun. Hamura ince öğütülmüş bademleri ekleyip tekrar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayarak şekillendirin. Üzerlerine hafifçe bastırıp fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 50 dakika

Fırından çıkarıp 5-10 dakika bekletin. Ambalajdan çıkan pudra şekeri poşetini bir tabağa boşaltın. Ilık un kurabiyelerini pudra şekerine bulayın ve servis tabağına sıralayın. Soğutup servis yapın.

