



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN KURABİYESİ (MEKSİKA)

- 16 yemek kaşığı margarin (silme)
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 tatlı kaşığı vanilya
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- 1.5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı badem (soyulmuş dövülmüş)

Yağı mikserle krema kıvamına gelene kadar çırpın. pudra şekerinin yarısını ekleyip çırpmaya devam edin. Hızı düşürüp vanilyayı ve tuzu ekleyip karıştırın. Yağlı kağıdın üzerinde unu ve tarçını birlikte eleyin. Unlu karışımı yağlı karışıma ilave edip tahta bir kaşıkla karıştırın. En son bademleri ekleyin. Kaseyi streç ile kapatıp buzdolabında 15 dakika dinlendirin. (Hamur iyice sertleşmemiş ancak ele yapışkanlığı geçmiş olacak.) Fırını 175C'ye getirin. Kalan yarım su bardağı pudra şekerini geniş bir kaba dökün. Hamurdan toplar yapıp yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Fırında 10-12 dakika pişirin. Tepsiden kağıtlarıyla birlikte alıp fırın telinin üzerinde 5 dakika soğutun. Her bir kurabiyeyi sırayla pudra şekerine bulayın.