



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EFİ BADEM KURABİYESİ (GÖKÇEADA ÇANAKKALE)

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

Kurabiye için:

250 gram tereyağı (oda sıcaklığında yumuşamış)

1 çay bardağı pudra şekeri (100 g)

1 adet yumurta

3 su bardağı un (350-390 g)

1 paket kabartma tozu (10 g)

2/3 su bardağı çiğ badem (80-90 g)

Kurabiyeleri bulamak için:

1 çay bardağı pudra şekeri (100 g)

Unun tümünü geniş bir tava alın ve 8-10 dakika kadar kısık ateşe karıştırarak kavurun.

Ardından soğuması için kenara alın.

Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını 1 çay bardağı pudra şekeri ile karıştırın.

Ardından 1 adet yumurtayı ekleyip tekrar karıştırın.

Kavurup soğuttuğunuz unu azar azar ve eleyerek ekleyin.

Kabartma tozunu da ilave edin.

Spatula veya tahta kaşıkla karıştırarak birleşmesini sağlayın.

Son olarak irili ufaklı doğradığınız bademleri içerisine ekleyin ve bademler kurabiye hamuruna güzelce dağılına dek karıştırın veya elinizle yoğurun.

Kurabiye hamurunuz hazır olduğunda elinizle küçük toplar halinde yuvarlayın.

Ceviz boyutundan biraz küçük olursa fırında daha eşit pişecektir.

Hazırladığınız kurabiyeleri yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine hafif aralıklı olarak yerleştirin.

Bu şekilde buzdolabında 15 dakika kadar dinlendirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-18 dakika kontrollü olarak pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra ilk sıcaklığı geçene dek dinlendirin.

Ardından kurabiyeleri pudra şekerine bulayın.

Kurabiyeler sıcakken bularsanız şekeri emecektir, soğumasını beklemeye özen gösterin.

Dilediğiniz gibi servis edin.

Kapalı ve hava almayan bir kaptaki pudra şekerine bulanmış olarak muhafaza edebilirsiniz.



