



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURABIYE

Oktaý Usta

Hamur malzemeleri:

4 Su bardađı un

4 orba kaşığı toz fındık

2 Adet yumurta

1 Su bardađı pudra řekeri

1 Paket margarin

Üzerinin badem harcı:

2 Su bardağı toz fındık

1 Su bardađı pudra řekeri

1 veya 2 yumurta beyazı

Unu karıştırma kabına alıp, ortasını havuz halinde açıyoruz. Ortasına margarini, yumurtayı, pudra şekerini, toz fındığı koyup hamuru yoğuruyoruz. Merdaneyle bir santime yakın kalınlıkta açıyoruz ve yuvarlak olarak kesiyoruz. Tepsiye diziyoruz. Hazırladığımız badem hamurunu düz düğümlü torbayla kestiğimiz hamurun üzerine sıkıyoruz. 180 derecede pişiriyoruz. Sođuduktan sonra isteğe bağlı olarak benmari usulüyle erittiğimiz çikolataya üst kısımlarını batırıyoruz. Üzerine toz yeşil fıstık serpiyoruz. Böylece kurabiyemiz hem göze hem de damağa hitap etmiş oluyor.