



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ BADEM UNLU ÇİKOLATALI KURABIYE

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

3 su bardağı badem unu
100 gram yumuşak tereyağı
2 adet yumurta
Yarım su bardağı hindistancevizi şekeri veya esmer şeker
1 paket vanilya
1 çay kaşığı karbonat
Bir cimdik tuz
1 su bardağı damla çikolata

Öncelikle tereyağı, şekeri iyice karıştırın. Üzerine vanilyayı yumurtaları ekleyip çırpın. Karbonat, tuz ve badem ununu ayrı bir kasede karıştırın. Hamura yavaşça ekleyerek karıştırmaya devam edin. Damla çikolatayı da ekleyerek tekrar karıştırın. Hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirin. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak aralıklı dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 13-15 dakika kurabiyeler hafif renk değiştirmeye kadar pişirin. Dikkat edin, kurabiye fırından çıkarken yumuşak olmalı, soğurken kuruyacak. Fırında çok kızarırsa soğuduktan sonra çok sert olur.

