



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL LOKUMLU VE BADEMLİ KURABIYE

125 Gr Sana Hamurışı
5 Adet güllü lokum
1 Tatlı Kaşığı pudraşeker
1 Kahve Fincanı soyulmuş badem
1 Adet yumurtanın akı
1 Su Bardağı pudraşeker
2 Su Bardağı un
2 Çorba Kaşığı soğuk su
1 Tutam tuz

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Küp şeklinde kesilmiş soğuk margarin, bir yumurtanın akı, bir tutam tuz, soğuk su ve pudraşekerini ekleyip yoğurun. Hamuru top şekline getirin. Folyoya sarıp buzdolabında yarım saat bekletin. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde, 2 mm kalınlığında merdane ile açın. Su bardağının ağızıyla yuvarlak hamurlar kesin. Hamurların üzerine soyulmuş badem ve zar şeklinde kesilmiş güllü lokumları hafifçe batırın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Üzerine pudraşeker serpip servis yapın.