



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KAKAOLU BADEM KURABIYESİ

1 paket tereyağı
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı toz halinde çekilmiş badem
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Yeteri kadar un

Yumuşak tereyağı, şeker, toz badem iyice karıştırılır. Sonra diğer malzemeler eklenerek ele yapışmayan, orta sert kıvam alana kadar bir hamur yapılır. Hamurdan cevizden biraz minik parçalar alınır, yuvarlanır. yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden bir hayli ısıtılmış, 190 derece fırında 15 dakika kadar pişirilir.

[ML® Kakaolu Kolay Kurabiye için tıklayın](#)