



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARMEN

125 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)  
2 yumurtanın sarısı  
2 yumurtanın akı  
1 orba kaşığı krema  
1 kahve kaşığı badem esansı  
125 gr (1 su bardağı) un (elenmiş)  
2 orba kaşığı ağaçileği reçeli  
1+1/2 çorba kaşığı ceviz (dövmüş)  
90 gr (1/2 su bardağı) badem (küçük küçük kırılmış)  
30 gr (1/4 su bardađı) hindistancevizi

Orta boy bir kasede, 125 gr (8 çorba kaşığı) yağı bir tahta kaşığıla döverek, krema haline getiriniz. Önce yumurta sarılarını, sonra kremayı ve badem esansını ekleyiniz. Madeni bir kaşığıla unu katınız. Ellerinizle hamuru yoğurup top yaparak, buzdolabında 30 dakika, hamur açılacak sıklıkta olana kadar bekletiniz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip ısıtınız. Bir tatlı kaşığı yağla fırın tepsinizi yağlayınız.

Küçük bir kasede reelle cevizi karıştırınız. Başka bir kasede de bademle hindistancevizini karıştırıp, her iki kaseyi bir kenara bırakınız.

Hamuru buzdolabından çıkarıp biraz yoğurarak, hafifçe unlanmış bir tahtanın üstünde merdane ile 0,5 cm kalınlığında açınız. 7,5 cm'lik hamur kesici ile daireler kesip, ortalarına reel-ceviz karışımından eşit ölçüde koyunuz.

Her yuvarlağı ortasından ikiye harcın üstüne katlayıp, kenarlarını bastırarak yapıştırınız.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz.

Hamur yarım dairelerini birer birer önce yumurta akına, sonra badem - hindistancevizi karışımına batırıp, her yanlarını iyice bulayınız.

Yarım daireleri tepsiye dizip fırında 10-15 dakika, kuralbiyeler hafifçe kızarana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp, kurabiyeleri tel ızgara üstünde soğuttuktan sonra servis ediniz.