



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVALA KURABIYESİ

125 gram tereyağı  
1/4 bardak pudra şekeri  
1/2 paket kabartma tozu  
1/2 tuzsuz badem  
1 bardak kadar un  
Üzerine:  
Pudra şekeri

Bademleri iri bir şekilde robota çekin. 1/2 bardak unla bademleri geniş bir tavada kavurun. Soğuduktan sonra diğer bütün malzemelerle beraber yoğurun, yumuşak bir hamur elde edin. Un serpiştirdiğiniz tezgahın üzerine alın.

Elinizle kalın bir şekilde açtıktan sonra ya ay şeklinde kalıpla ya da çay bardağıyla şekillerini verip yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Önceden ısıttığınız 170 derecelik fırında 15-20 dakika kadar pişirin. Soğuduktan sonra bolca pudra şekerine bulayın.

