



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAVALA KURABIYESİ

1 ay bardađı tuzsuz badem  
1 su bardađı un  
125 gram tereyađı  
Yarım ay bardağı pudra ekeri  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
Pudra ekeri

Bademleri biraz iri olacak şekilde mutfak robotundan geçirin. Daha sonra bir tavaya alıp üzerine 1 çay bardağı un ekleyin. Unun rengi değiene kadar kavurun ve ocaktan alıp soğuması için kenara alın. Badem ve un karışımı soğuduktan sonra derin bir kaseye alın. Üzerine tereyağı, pudra ekeri, kabartma tozu ve 1 su bardağı unu yavaş yavaş ekleyip yumuşak kıvama gelene kadar yoğurun. Daha sonra hamurunuzu çok ince olmayacak biçimde elinizle açın ve D ekli verin. Ardından kurabiyelerinizi fırın tepsisine alın ve 170 derecede güzelce pişirin. Fırından alınca soğumaya bırakın ve soğuduktan sonra da her iki tarafını da pudra ekerine bulayıp servis edebilirsiniz.

