



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVALA KURABİYESİ

200 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı badem (kabuksuz ve iri dövülmüş)
3 su bardağı un
1 paket vanilin
1 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 su bardağı pudra şekeri (üzeri için)

Bademleri bir tavada kısık ateşte hafifçe kavurun. Bu, bademlerin aromasını artıracaktır. Kavrulmuş bademleri soğumaya bırakın.

Oda sıcaklığındaki tereyağını bir karıştırma kabına alın ve üzerine pudra şekerini ekleyin. Mikser ile krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Unu, vanilini ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ekleyin. Karışımı homojen bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Son olarak, kavurulmuş ve soğumuş bademleri hamura ekleyin ve bademler hamura eşit şekilde dağılına kadar yoğurun.

Hamuru hafif unlanmış bir yüzeye alın ve merdane ile yaklaşık 1 cm kalınlığında açın.

Kurabiye kalıpları ile veya bir bıçak yardımıyla istediğiniz şekilleri kesin.

Şekil verdiğiniz hamurları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, yaklaşık 15-20 dakika üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin. Kurabiyelerin çok fazla renk almasına gerek yok, hafif pembeleşmeleri yeterli.

Fırından çıkan kurabiyeleri soğumaya bırakın.

Soğuyan kurabiyelerin üzerine pudra şekeri serpiştirin. İsteğe bağlı olarak kurabiyeleri pudra şekerine bulayarak da servis edebilirsiniz.

Not: Kavala kurabiyelerini hava almayan bir kapta saklayarak tazeliğini koruyabilirsiniz.