



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVRULMUŞ BADEMLİ UN KURABIYESİ

125 gr margarin
2 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
Yarım su bardağı badem
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1,5 su bardağı un

Bademleri yağsız olarak yapışmaz yüzeyli bir tavada 5 dakika kadar kavurun. Ocaktan alın, soğumaya bırakın. Oda ısısında yumuşamış margarini, Pakmaya Pudra Şekeri krem haline gelene dek çırpın. Ayrı bir kapta elenmiş unu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu harmanlayın. Margarinli karışıma azar azar unlu karışımı ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan, cevizden biraz daha büyük parçalar (30 gramlık) koparın ve elinizde yuvarlayın. Hamuru avucunuzda toparlayın, yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Her hamurun üzerine birer badem yerleştirip hafifçe bastırın. 160 dereceye ayarlı önceden ısıtılmış fırında, 20 dakika pişirin.

