



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BADEM KURABİYESİ

100 gr. kabukları ayıklanmış badem  
50 gr. çikolata  
250 gr. un  
70 gr. şeker  
1 tutam tuz  
200 gr. tereyağı veya margarin  
açmak için un  
2 yumurta sarısı  
80 gr. küçük doğranmış badem

100 gr. bademi çekin, iyi donmuş olan çikolatayı rendeleyin. Unu tezgah üzerine koyun. Şeker, tuz, çekilmiş badem ve çikolata rendesini koyun. Margarin veya tereyağı parçacıklarını da koyduktan sonra çok çabuk olarak yoğurun. 60 dakika yağlı kağıda sarılı olarak buzdolabında bekletin. Unlanmış olan tezgahta hamuru 3 mm. kalınlığında açın. Kenarı tırtıllı bir kalıpla çapı 3 cm. olan hamurları hazırlayın. Yağlanmamış olan tepsiye dizin. Üzerlerine çirpılmış yumurta sarısı sürün. Badem parçalarını serpin, önceden kızdırılmış fırının orta gözünde 8 dakika pişirin.

[ML® Badempare için tıklayın](#)

---