



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM KURABIYESİ

- 1,5 Su bardağı çekilmiş badem içi
- 1,5 Su bardağı pudra şekeri
- 3 Adet yumurtanın beyazı
- 1 Çorba kaşığı un

- İnce çekilmiş badem içini ve pudra şekerini, ezerek karıştırınız.
 - Yumurtaların beyazlarını ve unu ilâve ederek 10-15 dakika kadar karıştırınız.
 - Elde edilen hamuru hunili torbaya doldurarak, fırın tepsisi içine serilmiş yağ kâğıdına ceviz büyüklüğünde sıkınız veya kaşıkla koyunuz.
 - Üzerlerine fırça ile hafif su sürünüz.
 - Ortalarına birer badem içi koyunuz.
 - Orta ısı dereceli fırında, pembe renk alıncaya kadar pişiriniz.
 - Fırından çıkarınız ve altındaki kâğıtla birlikte hafif nemli bir kez üzerine koyunuz.
 - Birkaç dakika belettikten sonra kâğıttan çıkararak servis tabağına alınız.
-