



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM KURABİYESİ

3 su bardağı kabuksuz badem içi
125 gr. eritilmiş tereyağı
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı irmik
3 adet yumurta beyazı
35 adet karanfil
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Bademleri blenderdan geçirin ve bir kâseye aktarın, eritilmiş tereyağı, toz şeker, irmik, çırpılmış yumurta aklarını ilave edin ve pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın.
Eğer hamurunuz hâlâ yapışkan bir kıvamdaysa bir parça ekstra irmik ilave edebilirsiniz.
Yaklaşık 1 'er çorba kaşığı hamuru elinize alarak armut şeklinde bir form verin ve ortasına birer karanfil saplayın.
Düz bir tepsiye kâğıt havlu serin ve armut şeklindeki bademli kurabiyeleri üzerine dizin, henüz ılıklarken üzerlerine bol pudra şekeri dökün.
Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizin ve yaklaşık 12 dakika ya da hafif renk alıncaya dek pişirin.
