



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ÇİKOLATALI ACIBADEM KURABİYESİ

Malzemesi:

100 gr. parça çikolata

4 yumurta akı

200 gr. toz şeker

225 gr. çekilmiş badem

Hazırlanışı:

Fırına koyacağınız tepsinin altına yağlı kağıt veya alüminyum kağıt yayın. Fırını ısıtın. Çikolatayı rendeleyin.

Yumurta aklarını rendelenmiş çikolataya ilave edin. Şekeri de katıp malzeme kalınlaşınca kadar çırpın.

Çekilmiş bademi de katıp, hemen karıştırın. Yağlı kağıdın bulunduğu tepsie bu malzemeden birer kaşık koyun.

Her parçanın arasında geniş bir ara bırakmalısınız. Acı bademleri 15-20 dakika kadar sıcak fırında pişirin. Ancak çok fazla kızarmamasına dikkat etmelisiniz. Tepside soğumasını bekleyin. Sonra yağlı kağıttan ayırarak servis tabağına alın.