



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÜX BADEM KURABİYESİ

Hamuru:

2 yumurta akı,
200 g şeker,
1 tutam tuz,
400 g çekilmiş badem,
bir kaç damla acı badem yağı.

Üstü:

1 yumurta sarısı,
1 çorba kaşığı süt.

Dekorasyon:

200 g nuga,
1 paket renkli şeker,
200 g badem ezmesi,
1 paket ezilmiş antepfıstığı.

Hamuru:

Yumurta aklarını çırpın, şekeri ve tuzu azar azar ilave edin. 350 g badem, acı badem yağını katarak düz bir hamur yapın. Hamuru folyoya sararak 1 saat süre dinlendirin. Dinlendikten sonra hamuru 2 piknik torbasının arasında 0.50 cm kalınlığında açın. Kartondan şekiller hazırlayın, hamuru bu şablonun yardımı ile kesin. Kesilmiş hamurları kağıtlı bir tepsiye dizin. Yumurta sarısını süt ile çırpın, şekillerin yüzeyine bu karışımdan sürün, çekilmiş bademleri serpiştirin. Kurabiyeleri 180 derecede ısıtılmış fırında 12-15 dakika pişirin. Piştikten sonra kurabiyeleri bir ızgaranın üstünde soğumaya bırakın.

Dekorasyon:

Nugayı eritin. Kurabiyeleri ince bir fırça ile süsleyin. Renkli şekerler koyun. Kurabiyeleri kurumaya bırakın. Badem ezmesinden toplar yapın, topları çekilmiş fıstıkta çevirin. Kurabiyelerin alt kenarlarına biraz nuga sürün. Kurabiyeleri dik duracak şekilde bu toplara saplayın.