



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞAN KURABİYESİ (AFYONKARAHİSAR)

2 paket margarin
2 su bardağı şeker
1 çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 su bardağı çiğ badem

Oda ısısında yumuşamış margarin ve toz şeker, mikserle şeker eriyene kadar karıştırılır. Üzerine toplanana kadar un eklenir, karbonat katılır, yoğrulur. Limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. Üzerine iç kabuğu alınmış bademler çiçek şekli verilerek konur. 150 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.
