



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARMAK KURABIYE

250 gr un
125 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
125 gr şeker
istenilen kadar limon kabuğu rendesi
çok az tuz
10-15 adet badem (kabukları soyulmuş)
2 adet yumurta sarısı

Yağ, şeker ve tuz parmak uçları ile birbirine iyice yedirilir. 2 yumurta sarısı ve limon kabuğu eklenip yoğrulur. Son olarak da un eklenip yoğrulur ve 20 dk buzdolabında bekletilir. Uzun uzun ince rulolar yapıp eşit şekilde parçalara ayrılır. Tırnak kısmı, çay kaşığının tersi ile bastırılıp bademin bir parçası yerleştirilir. Parmak üzerindeki çizgileri vermek için iki kez boğum yapılır ve boğumların tepeleri bıçakla çizilir. Yumurta sarısına minicik şeker ve su eklenip karıştırılıp parmakların üzerine sürülür. 175C'de pişirilir.