



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMAK UN KURABİYESİ

<https://www.sabah.com.tr>

250 gram oda sıcaklığında tereyağı
3 çorba kaşığı tepeleme pudra şekeri
Yarım kahve fincanı su
Bir tutam tuz
2 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
1 adet yumurtanın akı
Üzeri için:
Badem
Pudra şekeri

Tereyağını yoğurma kabına alın. Pudra şekerini su ile karıştırdıktan sonra üzerine ilave edin. Tuz, kabartma tozu ve yumuşak bir hamur elde edene kadar un ekleyip, yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bezle örtün ve yarım saat dinlendirin. Hamurdan küçük ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve parmak şekli verin. Bademlerin hamura yapışacak yüzüne yumurta akı sürüp, bu şekilde hamurun üzerine yerleştirin. Fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin. Ilındıktan sonra üzerine pudra şekeri serpin.

