



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİYEMONT USULÜ ACIBADEM KURABIYESİ (İTALYA)

Malzeme: Yaklaşık 50 adet acıbadem için,
400 gr. kabukları soyulmuş badem,
5 yumurtanın akı,
350 gr. toz şeker,
1 tutam tarçın,
1 tutam vanilya,
1 çorba kaşığı eritilmiş margarin,
1 çorba kaşığı elenmiş un.

Fırınınızı 7/8 dereceye getirip ısıtın.

Bademleri fırın tepsisine koyup iyice kuruyup altın sarısı olana kadar kavurun. Tepsiyi fırından alıp bademleri parçalar halinde doğrayın. Fırını kısarak 4/5 dereceye getirin.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını kar haline gelene kadar çırpın. Doğranmış bademleri, tozşekeri, tarçını ve vanilyayı ilave edip, bir kez karıştırın.

Karışım dibi kalın ve yayvan bir kaba döküp, bir tahta spatula ile sürekli karıştırarak, ağır ateşte, karışım kahverengileşene kadar pişirin. Kabı ateşten alın.

Bir fırın tepsisine eritilmiş yağı, temiz bir fırçayla sürün. Üzerine unu serpiştirdikten sonra kaptaki karışımı aralıklı olarak kaşık dolusu tepsiye yerleştirin. Tepsiyi fırına sürüp 30 dakika pişirin.

Pişme esnasında fırını daha da kısıp (3/4 derece) kurabiyeleri içleri iyice kuruyana kadar, 10 dakika daha pişirin. Fırını söndürüp tepsiyi çıkarın. Kurabiyeleri bir tel ızgaranın üzerine çıkarıp soğumaya bırakın. Kurabiyeleri hemen kullanmayacaksınız bir kavanoza koyup, ağzını sıkıca kapatarak saklayın.

Not: Aynı kurabiyeleri badem yerine fındık veya yer fıstığı ile de hazırlayabilirsiniz.