



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## POLVORONES

250 gr. tereyağı  
1 su bardağı pudra şekeri  
2 su bardağı un  
1 su bardağı badem unu  
1 paket vanilya  
1 tatlı kaşığı Tarçın  
Üzeri için:  
Pudra Şekeri

Öncelikle bir tavada tereyağını eritin, köpükler ve süt tortuları oluşacaktır. Bu nedenle tortuların dibe düşmesi için,5 dakika dinlendirin. Süt kalıntılarında ve tortulardan temizlemek için süzgeçten geçirerek süzün. Ardından Derin bir kaseye süzdüğünüz tereyağının içerisine pudra şekerini ilave edin. Karıştırın ve biraz soğuması için 20-30 dakika kadar karışımı buzdolabında bekletin. Bu sayede şeker ve yağ özleşecektir. Kıvam katılaşacaktır. Daha sonra katılaşan bu karışımı mikserle krema gibi olana kadar iyice çırpın. Ardından unu ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Hemen ardından badem ununu ekleyin. Badem unu bulamassanız bademleri un gibi yapan robotunuz varsa kendinizde çekebilirsiniz. 1 paket vanilyayı ve tarçını ekleyin. Hamuru artık yoğurabilirsiniz. Hamurdan parçalar kopararak şekil verin ve kızgın fırında pişirin.

