



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER KURABIYE

100 gram toz badem
2 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 paket kabarma tozu
1 paket vanilya
100 gram tereyağı
1 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurta
Üzeri için:
5 çorba kaşığı şeker

Yoğurma kabının içinde un, şeker, yumurta, vanilya, yoğurt, kabartma tozu ve yağı iyice yoğurup güzel bir hamur elde edin. Son olarak tuz bademleri hamurun içine ekleyip hemen karıştırın. Hamuru açıp yuvarlak şekiller verin ve şekeri serpip üzerine batırın. (NE BATIRIYOR BURADA ANLAMADIM HE) Tepsiye dizip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. İstenirse içine hiç badem koymadan da yapabilirsiniz.