



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİLİLİ KURABİYELER

Yaklaşık 55 adet için;

MALZEME:

Hamur:

125 gr. şeker,

1 yumurta,

40 gr. ezilmiş badem,

1 limon kabuğu rendesi,

1 yemek kaşığı limon suyu,

bir miktar şili tozu,

1 tatlı kaşığı hint safranı,

1 tutam karanfil tozu,

125 gr. un,

1 tutam amonyum karbonatı.

Üstü:

50 gr. şeker.

1. Hamur için şekeri ve yumurtayı krem halini alana dek çırpın. Bademleri ve baharatları karıştırın. Son olarak unu amonyum karbonatı ile üzerine süzüp karıştırın. Hamuru 1 saat buzdolabında bekletin.

2. Fırını 160 dereceye ayarlayın. Hamurdan kiraz büyüklüğünde topar yapın. Topları kağıtlı tepsiye dizin ve yaklaşık 45 dakika pişirin. Biraz ılındıktan sonra kurabiyeleri bir ızgaranın üstüne koyun.

3. Şekeri bir tavaya koyup, orta ateşte karamel haline getirin. Kurabiyelerin üstüne karamel dökün.