



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI BADEMLİ KURABİYELER

125 gr margarin
1,5-2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı tuzsuz badem
3 çay bardağı un
Üzeri için:
1/2 yemek kaşığı tarçın
1,5 çorba kaşığı pudra şekeri

Önce margarin ve pudra şekeri karıştırılır, un eklenerek yoğrulur, en son dövülmüş badem eklenir hamur hazırlanır ister yuvarlak şekil verilir ya da uzun bir rulo yapılır küçük küçük kesilir, isterseniz üzerini çatalla şekil yapabilirsiniz. 170 derecede ısıtılmış fırında pişirilir. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra tarçın-pudra şekeri karışımına bulanır.

