



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## UN KURABİYESİ

200 gr tereyađı  
20-25 adet badem içi veya fıncık  
250 gr pudra şekeri  
500 gr un

Yağı ve pudra şekeri elle karışım karıştıra beyazlatınız. Sonra unu ilave edip tekrar karıştıranız.  
Hamuru buzdolabında yarım saat bekletiniz. Sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayıp  
tepsiye koyun. Üstlerine birer badem koyun. Isıtılmış fırına verin. Kurabiye pembeleşmeye yüz tuttuğu anda  
fırının kapağını açıp o şekilde pişirin. Böylece kurabiye beyazlığını koruyacaktır.

[ML® Çerezli Kurabiye için tıklayın](#)