



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÜSTÜ BADEMLİ KURABIYE

Malzemeler 30-35 adet:

250 gram eritilmiş margarin

2 adet yumurta (birinin akını ayırın)

2 su bardağı pudraşekeri

1 adet limon veya portakalın rendelenmiş kabuğu

Dört buçuk su bardağı un

1 paket kabartma tozu

Üzerine:

100 gram tuzsuz badem

Margarin ve yumurtayı mikserle iyice çırpın. Pudraşekeri ve limon veya portakal kabuğu rendesini ilave edip çırpmaya devam edin. Elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyip iyice yoğurun. Hamuru 1 saat dinlendirdikten sonra bir parmak kalınlığında açın. Badem biçimindeki kalıplarla şekillendirin. Sıcak suda bekletilmiş bademlerin kabuklarını soyun. Ortadan ikiye ayırıp yumurta akına batırarak hamurların üzerine yerleştirin. Kurabiyeleri yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Ilıdıktan sonra servis yapın.