



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ VE BADEMLİ TOP KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

150 g tereyağı
100 g pudra şekeri
Yarım çay kaşığı vanilya
1 yumurta
Yarım su bardağı toz badem
250 g un
1 tutam tuz
1 su bardağı dondurulmuş vişne
Üzeri için:
2 yumurta akı
2 su bardağı file badem

Tereyağı, pudra şekeri, tuz ve vanilyayı derin bir karıştırma kabına alarak mikser yardımıyla çırpın. Yumurtayı ilave edin. Toz badem ve unu ekleyip 1-2 dakika yoğurun. Hamurun üzerini streç filmle kaplayarak buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin. Dinlenen hamuru hafif unlanmış tezgah üzerinde 5-6 mm kalınlığında açın. Yuvarlak kurabiye kalıbıyla hamurdan parçalar kesin. Ortalarına vişne taneleri koyup hamuru yuvarlayın. Topları yumurta akına batırıp üzerlerini file bademle kaplayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden 165 derecede ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

