



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA SARILI BADEMLI KURABIYE (EIGELBMAKRONEN)

30 adet için malzeme

Hamur:

200 g badem ezmesi,

30 g pudra şekeri,

2 yumurta sarısı,

1 tutam tuz,

1 portakal kabuğu rendesi.

Garnitür:

Badem, fıstık, fındık,

4 çorba kaşığı kestane balı.

Hamur: Malzemeleri hamur haline getirin ve bir torbaya doldurun. Tepsiyeye kağıt döşeyin ve hamuru küçük yıldızlar halinde sıkın. Badem, fıstık ve ceviz ile garnitür yapın. Fırını 200-225 derecede ısıtın ve kurabiyeleri 5-7 dakika pişirin. Piştikten sonra tepside alın, üzerlerine sıcak bal sürün ve soğumaya bırakın.
