



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZİRVE KURABİYESİ

Malzemeler:

- 1 paket tereyağı (250 gr)
- 1 ay bardağı toz halinde badem
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 ay bardağı pirinç unu
- 1 ay kaşığı kabartma tozu

Alabildiğı kadar un

Üzeri için:

- 35-40 adet badem
- 2 orba kaşığı pudra şekeri

Yapımı:

Yumuşak tereyağı, pudra şekeri parmak uçlarıyla iyice karıştırılır. Üzerine pirinç unu, kabartma tozu, toz badem eklenir, kısa süre daha karıştırılır. En son ele yapışmayan kıvam alana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağsız fırın tepsisine az aralıklı dizilir. Tepelerine dikey olarak badem saplanır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Sıcakken üzerine pudra şekeri elenir.