Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

# YALANCI ACI BADEM KURABİYESİ




1 paket margarin
2 çorba kaşığı çırpılmış yoğurt
2 çorba kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 su bardağı ince çekilmiş fındık
1,5 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta beyazı

# Yumuşak margarin, yoğurt ve şeker parmak uçlarıyla karıştırılır.
# Üzerine unlu kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
# Hamur 10 dakika kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada un halinde çekilmiş fındık, şeker ve yumurta beyazı karıştırılır.
# Hamur 12 parçaya ayrılır. Parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır.
# Ortalarını küçük birer yumurta kadar iç konur. (iç bol kullanılır) Sonra kenarlardan ortaya doğru yukarı toplanır, yuvarlanır, son olarak yassılaştırılır.
# Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.
# Soğuyunca ikram edilebilir.

Not: Yalancı acı badem kurabiyesi bir hafta sonra bile tazeliğini korur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1772 | Adı: Yalancı Acı Badem Kurabiyesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 01:15