



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

YALANCI ACI BADEM KURABİYESİ



1 paket margarin
2  orba kaşığı çırpılmış yoğurt
2  orba 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.
- #  zerine 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 i  konur. (i  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.