



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

BADEM KURABIYESİ



6 Su bardađı badem
2 Adet yumurta
1 Su bardađı toz Őeker
1 Adet limon kabuđu rendesi
Őerbeti için;
Yarım su bardağı toz Őeker
1 Su bardađı su
2  orba kaŐıđı portakal suyu
 zeri için;
Yarım su bardağı pudra Őekeri

İlk iŐlem olarak Őerbet hazırlanır; küçük,  ukur bir tencereye su, toz Őeker ve portakal suyu konur, bir taŐım kaynatılır, soğumaya bırakılır.

i bademler kaynar suda 5 dakika bekletilir, yumuŐayan ince kabukları çekerek çıkarılır.

Soyulan bademler havanda döverek ya da robottan geçirilerek un haline getirilir. Kalın olursa süzgeçten geçirilir tekrar dövülür.

Hazırlanan badem ununun ortası Őukur yapılır, yumurta, toz Őeker ve limon kabuğu rendesi konur, yoğrulur. Kıvamı tutturmak için un eklenebilir.

Dağılmayacak bir kıvam alan hamur, 3 parçaya bölünür. Her parça tezgah üzerinde yuvarlanarak baston Őekli verilir.

Yuvarlanan hamur, keskin bıçakla iki parmak kalınlığında kesilir.

Fırın tepsisi yağlanır, kesilen kurabiyeler fazla aralık vermeden dizilir.

Tepsi, önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırına sürülür. Açık pembe renkte sertleŐene kadar piŐirilir.

Kurabiyeler fırından çıkınca 10 dakika dinlendirilir, ılıkken tek tek önce hazırlanan Őerbete batırılır, sonra pudra Őekerine bulanır, servis tabağına dizilir.

Not: Badem kurabiyesi Cezayir'de bayramlar ve özel günler için hazırlanır.