



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

## BADEMPARE



1,5 Çay bardağı zeytinyağı  
200 gr. margarin  
2 Çay bardağı pudra şekeri  
7 Çay bardağı un  
1 Şu bardağı iç badem  
Üzeri için;  
1 Çorba kaşığı pudra şekeri

- # Bademler kaynar suyun içinde birkaç dakika tutulur, ince kabukları çekerek soyulur. Bademlerde biraz nem olabilir, bu nedenle yağsız tavada kısık ateşte kavrularak kurutulur.
- # Daha sonra robottan geçirilerek un haline getirilir.
- # Yoğurma kabına 6 çay bardağı elenmiş un, pudra şekeri, oda ısısında yumuşamış margarin, zeytinyağı konur, yoğurmaya başlanır.
- # Hamurun biraz geç toplanması normaldir, bu nedenle kalan 1 çay bardağı un hamurun durumuna göre eklenir, ya da kullanılmaz.
- # Hamur tamamen bütünleşince önceden hazırlanan toz badem katılır, yoğrulur.
- # Kurabiyeleri şekillendirmeye başlamadan hemen önce fırın 190 derecede yakılır.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar koparılır, önce yuvarlanır, sonra avuç arasında yassılaştırılır.
- # Hazırlanan kurabiyeler hafif yağlanmış tepsiye fazla aralık vermeden dizilir. Tepsi fırına verilir. Kurabiyeler açık sarı renkte pişirilir.
- # Biraz soğuyunca pudra şekeri serpilir, servis yapılır.

**Not:** Bu kurabiye aynı ölçüde fındık kullanılarak da hazırlanabilir.