



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

BADEMLİ RULO KURABIYE



1 paket margarin
2 orba kaşığı ayçiçek yağı
1,5 su bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı yoğurt
1 su bardağı mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 tatlı kaşığı tarçın
1,5 çay bardağı dövülmüş badem
2 orba kaşığı şeker

- # Yumuşak margarin yoğurma kabına aktarılır. zerine pudra şekeri, ay iek yağı ve yoğurt eklenir. Parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
- # Daha sonra nişasta, vanilya, kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir, yoğrulur.
- # Hamur 10 dakika dinlendirilir. 8 eşit parçaya ayrılır.
- # Her parça tatlı tabağı büyüklüğünde açılır. Yüzeyine badem, şeker ve tarçın karışımı yayılır.
- # Hamur fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Bıçakla 1 parmak eninde kesilir.
- # Kurabiyeler yağlanmış fırın tepsisine dikey olarak dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Kurabiyeler pembeleşene kadar pişirilir.

Not: Yapımında margarin ve sıvı yağ birlikte kullanılan kurabiyeler daha gevrek olur.