ACI BADEM KURABİYESİ

1 su bardağı soyulmuş badem (yaklaşık 180 gram)
1 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta akı
5-6 adet acı badem
Üzeri için;
Badem

Bir gün önceden badem ve acı bademler kaynar suyun içinde 5 dakika kadar tutulduktan sonra iç kabukları çekerek çıkarılır. Emici bir kağıdın üzerine serilir ve kurumaya bırakılır.
Ertesi günü, mikserden geçirilerek un haline getirilir.
Bir tencereye yumurtanın akları ve pudra şekeri konur, mikserle kısa süre karıştırılır. Üzerine un haline getirilmiş badem katılır.
Orta ateşli ocağa yerleştirilir, ısınana kadar karıştırmaya devam edilir. Isınınca ateş kısılır.
Karıştırmaya devam edilir, karışım kendini bırakmaya başlayınca parmak testi yapılır. Parmağın dayanabileceği ısıya gelene kadar pişirlir, ateşten alınır.
Karışım biraz soğuması için bekletilir. Soğuduktan sonra krema pompasına doldurulur, yağlı kağıt serilmiş tepsiye arzu edilen büyüklükte sıkılır, üstlerine birer bütün badem bırakılır.
Bu arada fırın 140 derecede yakılır. Tepsi fırına sürülür.
Kurabiyelerin pişme süresi en az 40 dakikadır. Bu sırasa fırın kesinlikle açılmaz.
Açık pembe renk alınca fırından çıkartılır, soğuduktan sonra servis edilir.

Not: Sıkma pompası yoksa, tepsiye kaşıkla da bırakılabilir.