



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

## ACI BADEM KURABIYESİ



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

- # Bir gün önceden badem ve acı bademler kaynar suyun içinde 5 dakika kadar tutulduktan sonra i 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. zerine un haline getirilmiş badem katılır.
- # Orta ateşli ocağa yerleştirilir, ısınana kadar karıştırmaya devam edilir. Isınınca ateş kısıılır.
- # Karıştırmaya devam edilir, karışım kendini bırakmaya başlayınca parmak testi yapılır. Parmağın dayanabileceği ısıya gelene kadar pişirilir, 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 sırada fırın kesinlikle açılmaz.
- # Açık pembe renk alınca fırından çıkartılır, soğuduktan sonra servis edilir.

**Not:** Sıkma pompası yoksa, tepsiye kaşıkla da bırakılabilir.