



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

## YALANCI ACI BADEM KURABİYESİ



1 paket margarin  
2 çorba kaşığı çırpılmış yoğurt  
2 çorba kaşığı şeker  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
2 su bardağı ince çekilmiş fındık  
1,5 su bardağı toz şeker  
2 adet yumurta beyazı

- # Yumuşak margarin, yoğurt ve şeker parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine unlu kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur 10 dakika kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada un halinde çekilmiş fındık, şeker ve yumurta beyazı karıştırılır.
- # Hamur 12 parçaya ayrılır. Parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır.
- # Ortalarını küçük birer yumurta kadar iç konur. (iç bol kullanılır) Sonra kenarlardan ortaya doğru yukarı toplanır, yuvarlanır, son olarak yassılaştırılır.
- # Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.
- # Soğuyunca ikram edilebilir.

Not: Yalancı acı badem kurabiyesi bir hafta sonra bile tazeliğini korur.