BADEM KURABİYESİ

6 Su bardağı badem
2 Adet yumurta
1 Su bardağı toz şeker
1 Adet limon kabuğu rendesi
Şerbeti İçin;
Yarım su bardağı toz şeker
1 Su bardağı su
2 Çorba kaşığı portakal suyu
Üzeri İçin;
Yarım su bardağı pudra şekeri

İlk işlem olarak şerbet hazırlanır; küçük, çukur bir tencereye su, toz şeker ve portakal suyu konur, bir taşım kaynatılır, soğumaya bırakılır.
İç bademler kaynar suda 5 dakika bekletilir, yumuşayan ince kabukları çekerek çıkarılır.
Soyulan bademler havanda döverek ya da robottan geçirilerek un haline getirilir. Kalın olursa süzgeçten geçirilir tekrar dövülür.
Hazırlanan badem ununun ortası şukur yapılır, yumurta, toz şeker ve limon kabuğu rendesi konur, yoğrulur. Kıvamı tutturmak için un eklenebilir.
Dağılmayacak bir kıvam alan hamur, 3 parçaya bölünür. Her parça tezgah üzerinde yuvarlanarak baston şekli verilir.
Yuvarlanan hamur, keskin bıçakla iki parmak kalınlığında kesilir.
Fırın tepsisi yağlanır, kesilen kurabiyeler fazla aralık vermeden dizilir.
Tepsi, önceden ısıtılmış 190 derece fırına sürülür. Açık pembe renkte sertleşene kadar pişirilir.
Kurabiyeler fırından çıkınca 10 dakika dinlendirilir, ılıkken tek tek önce hazırlanan şerbete batırılır, sonra pudra şekerine bulanır, servis tabağına dizilir.

Not: Badem kurabiyesi Cezayir'de bayramlar ve özel günler için hazırlanır.