



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

BADEM KURABIYESİ



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.