# TIKNAZ KURABİYE

200 Gr. margarin
1 Su bardağı pudra şekeri
1 Su bardağı mısır nişastası
2 Adet yumurta
4 Çorba kaşığı süt
2 Çay kaşığı kabartma tozu
1 Paket vanilya
3 Çorba kaşığı kakao
1 Tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
Alabildiği kadar un
20 Adet iç badem

# Öncelikle bademler kaynar sıcaklıkta bulunan suyun içinde 2 – 3 dakika bekletilir, sudan alınarak iç kabukları soyulur. Bıçakla dikey olarak kesilerek her badem iki parçaya bölünür.
# Oda ısısında yumuşamış margarin ve pudra şekeri parmak uçlarıyla karıştırılır, üzerine yumurta, nişasta, süt, biraz un, vanilya ve kabartma tozu eklenir.
# Ele yapışmayacak yumuşak kıvamda bir hamur elde edene kadar un eklenerek yoğrulur,
# Hamur iki parçaya bölünür. Parçanın biri diğerinden biraz ufak olmalıdır.
# Ufak hamura kakao ve limon kabuğu rendesi katılır. Hamurun her tarafına kakaonun rengi çıkacak şekilde yoğrulur.
# Beyaz hamurdan ceviz kadar parça alınır, önce avuç arasında yuvarlanır sonra bastırarak yassıtılır.
# Kakaolu hamurdan cevizden biraz küçük parça koparılır, yuvarlanır, hafif yassıtılır, beyaz hamurun ortasına konur. (Beyaz hamur kenardan görünecek şekilde.)
# Kakaolu parçanın da üzerine hazırlanan yarım badem yatay olarak, bastırılarak yerleştirilir.
# Bu şekilde hazırlanan kurabiyeler yağsız fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında beyazları sararmayacak şekilde kısa süre pişirilir.
# Soğuyunca ikram edilir.

Not: Tıknaz, Türkiye'nin güneydoğu illerinde kısa ve tombul anlamına gelen bir sıfattır.