

Bademli Kavala Kurabiyesi

Malzemeler

1 paket yumusamis margarin

1 su bardagi pudra sekeri

1 kucuk cay bardagi sivi yag

1 su bardagi dilimlenmis badem

1/2 paket kabartma tozu

1/2 su bardagi findik unu

uzeri icin pudra sekeri.....

5 su bardagi un (unun hepsini birden koymayin kivamina gore ayarlayin)

Yapilisi

Yumusamis margarini sivi yagi ve pudra sekerini iyice karistirin. Sonra unu, findik ununu ve kabartma tozunu ilave edip kulak memesi kivaminda bir hamur elde edin. Bademleri teflon bir tavada hafif pembelesip kokusu cikana kadar kavurun.

IlINAN bademleri de hamura ekleyin. Hamur biraz dinlendirildikten sonra, merdane ile acin.

Daha sonra ay seklinde cay bardagi ile sekillendirilir ve kagit serilmis veya un serpilmis firin tepsisine yerlestirin

Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirin. 15 dk firinda uzeri kizarmadan pisirin.

Uzeri beyaz olacak, firini kapatip kurabiyelerin icini cekmesini bekleyin. Ilikken uzerine pudra sekeri eleyin.

ellerimize saglik