

Bademli Lavantali Kurabiye

Malzemeler

3 su bardagi un
1 1/2 su bardagi pudra sekeri
1 kase yas badem
1 yemek kasigi lavanta
1 adet yumurta
150 gram tereyagi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Uzeri icin
1 kase badem
1 kase pudra sekeri

Yapilisi

Kurabiyemiz icin bir kase tuzsuz badem cekilir ve uc su bardagi un ile kavurulur.
Bir yumurta kirilir ve uzerine 150 gram tereyagi, birer paket kabartma tozu ve vanilya koyulur.

Bir su bardagi pudra sekeri ile yumurta, tereyagi yogurulur. Kavrulan badem ve un kurabiye harcina eklenerek yogurulmaya devam edilir. Hamura lavanta serpilerek yogurulmaya devam edilir. Yogurulup kivamini bulan bademli lavantali hamur acilarak, baklava seklinde kesilir. Suda bekletilip kabuklari soyulan bademler tepsiye dizilen kurabiyelerin uzerine yerlestirilir. Lavantali bademli kurabiyeler firinda pisirilir. Pisen kurabiyelerin uzerine pudra sekeri serpilerek ikram edilir.
Bademli lavantali kurabiye sunuma hazirdir...