

Kavala Kurabiyesi

Malzemeler

2 su bardagi un
1 su bardagi iri cekilmis badem
1 yumurtanin aki
200 gr tuzsuz tereyagi
6 yemek kasigi pudra sekeri
1 tatli kasigi kabartma tozu
1 paket vanilya

Yapilisi

Ilk olarak 1 bardak iri cekilmis bademi tavada karistirarak kavurun ama yakmayin. Bunun icin devamlı karistirmalisiniz.Kavrulan bademleri tavadan alin.Ayni tavaya bu sefer 2 su bardagi unu koyup sararana kadar kavurun.Kavurdugumuz un ve bademler soguyunca icine elenmis pudra sekerini,yumusamis tereyagini, yumurta beyazini,vanilyayi ve kabartma tozunu koyup yogurun..Sonra merdaneyle bir santim kalinliginda acip bardakla kesin.Kesilen hamuru bardakla tekrar ay seklinde kesin.Yagli kagit serdiginiz tepsiye dizip onceden isitilmis 180 derecede firinda pembelesene kadar pisirin.