

Kavala Kurabiyesi

Malzemeler

200 gr. tereyagi
Yarım su b. blenderdan çekilmiş tuzsuz badem
Yarım su b. bıçakla iri kıyılmış tuzsuz badem
Yarım su b. pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
2-2,5 su bardağı un
Üzeri için;
Pudra şekeri

Yapılışı

Marketten aldığınız bademleri kullanacaksanız 5 dk. kadar kaynar suda bekletip kabuklarını soyun. Bademlerin yarısını blenderdan geçirin, diğer yarısını bıçakla irice kıyın.

Genişçe bir tavaya bademlerin tamamını ve 1 su bardağı unu koyup 2 dk. kadar kavurun. (Yanmamasına dikkat edin).

Sogutması için ayrı bir kaba alın. (Tavada bırakmayın ki pismeye devam etmesin).

Yogurma kabına soguttugunuz bademli karışımı, tereyağını, pudra şekerini ve kabartma tozunu koyup, azar azar un ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. (Benim hamurum çok fazla toparlanmadı ama ben hamurdan parçalar kopararak kalıpla kestim. O şekilde de rahatlıkla yapabilirsiniz).

Hamurunuzdan parçalar koparıp yaklaşık 1-1,5 cm kalınlığında acip ay şeklindeki kurabiye kalibinizle ya da bir çay bardağının ağızla şekil verip yağlanmış ya da yağlı kâğıt surulmuş fırın tepsisine dizin.

15-20 dk. 180 derecelik fırında pişirin.

İlinca üzerine bol pudra şekeri serpip servis yapın.