



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ACIBADEM TATLISI

MALZEMELER

1 orba kaşığı tereyağı (yada margarin)
2 su bardaęı süt
yarım su bardağı toz şeker
yarım çubuk vanilya
200 gr acıbadem bisküvisi
yarım limon
3 yumurta

6 Kiřilik

HAZIRLANIřI

İçine ubuk vanilyayı koyduğunuz sütü ıstın. Sonra vanilya çubuğunu çıkarın, kurulayıp kaldırın. Dięer birr kaptaki toz şekerle yumurtaları çırpın ve karıştırarak bir kerede vanilyalı sütü ilave edin. Mikserde acıbadem biskvilerini toz haline getirip karışıma katın Daha sonra da limon suyunu ekleyin. 18-20 cm. apındaki bir kalıbı yağladıktan sonra acıbademli kremayı dkn. Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında 45 dakika kadar benmari usul pişirin. Bıçağın ucunu tatlıya batırarak pişip pişmediğini kontrol edin. Bıçağın ucu temiz çıkarsa tatlınız pişmiş demektir. Pudingi soğuttuktan sonra buzdolabına koyun çıkarıp servis tabağına alın. Dilerseniz süsleyip, servis yapın.