



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACIBADEM TATLISI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Adet limon
- 1 Adet vanilya
- 200 gr acıbadem bisküvisi
- 2 Su Bardağı süt
- 0,5 Su Bardağı toz şeker
- 3 Adet yumurta

Sütün içine çubuk vanilyayı koyun ve ısıtın. Sonra vanilya çubuğunu çıkarın, kurularak kaldırın. Başka bir kabın içinde toz şekerle yumurtaları çırpın ve karıştırarak bir kerede vanilyalı sütü ilave edin. Mikser yardımıyla acıbadem bisküvilerini toz haline getirerek karışıma katın. Daha sonra da limon suyunu ilave edin. 18-20 cm. çapındaki bir kalıbı yağlayın ve sonra acıbademli kremayı dökün. Önceden ısıtmış olduğunuz 180 derecelik fırında 45 dakika kadar benmari usulü pişirin. Bıçağın ucunu tatlıya batırmak suretiyle pişip pişmediğini kontrol edin. Bıçağın ucu temiz çıkarsa eğer tatlıınız pişmiş demektir.