BADEMPARE

Ayşe Tüter

250 gr. Badem tozu
4 yumurta akı
1/2 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı un
1/2 çay kaşığı kabartma tozu

Yumurta aklarını ve şekeri karıştırarak ocağın üzerine koyun. Hafif ısıttıktan sonra, ocaktan alın. Bademi, unu, limon kabuğu rendesini, kabartma tozunu ekleyin. Tüm eklenenleri karıştırmaya başlayın.Tepsi üzerine yaydığınız yağlı kağıdın üzerini yağlayın. Hazırladığınız hamuru, krema pompasına koyduktan sonra, aralıklı olarak bir ceviz büyüklüğünde tepsiye sıkın. 150 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Diğer bir tencerede, 1 su bardağı şekeri ve 1 su bardağı suyu kaynatın. (10 dakika) Limon suyu ve vanilya ilave ettikten sonra, soğumaya bırakın. Fırından çıkardığınız sıcak bezelerin üzerine, soğuk şerbeti dökün. Arzuya göre süsleyip. Servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:108658 • adı:Badempare • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:16