



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM TATLISI

Kullanılacak malzeme (8 kiři için):

Şurubu için:

1/2 kilo toz şekeri

1.5 bardak su,

1/4 limonun suyu.

Tatlısı için:

8 yumurta,

1 çay bardağı pudra şekeri,

1 su bardağı has un,

100 gram kabuğı çıkarıldıktan sonra kıyılmış badem,

50 gram oda ısısında erimiş tereyağı,

1/2 çay kaşığı toz vanilya.

Yapımı:

Yumurtaların aklarını yayvan bir porselen kâseye koymalı. Sarılarını ise bir başka yayvan kâseye koyup, buna pudra şekeri kattıktan sonra kâseyi ateş üzerindeki bir tepsinin içindeki kaynar suyun içine oturtmalı ve koyulaşınca kadar çırpmalı. Şekerli yumurta sarısı kabarıp kaynayacak bir duruma gelince benmariden çıkarmalı. Çırpıma ara vermeden unu, vanilyayı, kıyılmış badem içini ve tereyağını karıştırarak yedirmeli. Beri yanda bu işler olurken yumurtaların aklarını çırparak kar köpüğü hâline getirmeli. Ve kaşık kaşık alarak yavaş yavaş karıştırılmakta olan öbür karışıma yedirmeli. Sonra bunu yağa bulanmış bir tepsiye boşaltmalı ve orta dereceli bir farına sürmeli. Beri yanda bir kuşanede kaynamakta olan suya toz şekeriyle limon suyunu katıp beş dakika kaynatmalı. Sonra kabı ateşten indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı. Badem tatlısı pişince tepsiyi fırından çıkarmalı ve soğumuş olan şerbeti gezdirerek üzerine dökmeli ve bir kenara bırakmalı. Tatlı soğuyunca bunu üçgen, dörtgen, dikdörtgen gibi çeşitli şekillerde kesip tabaklara koymalı ve servis yapmalı.