



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM TATLISI

6 Kişilik Gerekli malzeme:

8 kahve fincanı çekilmiş badem

2 kahve fincanı un

2 kahve fincanı tozşeker

3 çorba kaşığı tereyağı

7 yumurta,

1 tutam tuz

Şurup için:

3 su bardağı tozşeker

3 su bardağı su

2 tatlı kaşığı limon suyu

Süsleme için:

2 çorba kaşığı çekilmiş antepfıstığı

1 çorba kaşığı çırpılmış krem şanti

Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Tozşekeri yumurta sarılarına ilave edip köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Yumurta aklarına tuzu ekleyip kar halinde çırpın.

Un ve bademi yumurta sarılarına ekleyip karıştırın. Tereyağını eritip soğutun ve unlu karışıma ekleyin.

Hazırladığınız hamuru yağlanmış 24-25 cm çapındaki tepsiye döküp önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında pişirin.

Tozşeker ile suyu tencereye alıp kaynatın. Limon suyunu ekleyip ateşten alın. Ilınınca sıcak tatlının üzerine döküp soğumaya bırakın. Krem şanti ve çekilmiş antepfıstığı ile süsleyip servis yapın.