BADEM TATLISI

Malzeme
2 yumurta
1 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
1 çay bardağı İçim Yoğurt
Bizim Mutfak Un
Marifet Kabartma Tozu
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
3,5 bardak su

Hazırlanışı
Yumurta, yoğurt ve yağ iyice karıştırılır ve bu karışıma un, kabartma tozu eklenerek kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Cevizden biraz daha küçük toplar yapılarak yağlanmış fırın tepsisine dizilir ve üzerlerine bir yumurtanın sarısı sürülür. 170 derecelik önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir.Şerbeti için şeker ve ılık su bir çırpma teli yardımıyla iyice karıştırılır. (Şerbet kaynatılmaz!) Fırından çıkan sıcak tatlılar soğuk şerbetin içine atılır. Yarım saat kadar şerbetin içinde bekletildikten sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:30085 • adı:Badem Tatlısı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:27