



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM TATLISI

[Sahrap Soysal](#)

Hamur için;
1 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan pudra şekeri
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan yoğurt
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan sıvı yağ
1 çay kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Varsa, 1 kahve fincanı damla çikolata
Şerbeti için;
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Ayrıca;
1/2 su bardağı hindistancevizi

Hazırlanışı

Şerbeti hazırlamak için; su ve toz şekeri bir tencereye koyup orta ısı ateşte, arada sırada karıştırarak şeker eriyinceye kadar pişirin ve ocaktan alın. (sakın kaynatmayın) Soğuması için kenarda bekletin. Oda sıcaklığında beklemiş yumurtayı ve pudra şekerini derin bir kaba aktarın. Çatal yardımıyla çırpın. Yoğurt, kabartma tozu ve sıvı yağ ekleyin. Bir taraftan yoğururken, bir taraftan da unu azar azar ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında ve ele yapışmayan bir hamur elde etmeniz gerekir. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları yuvarlak uzun parçalar haline getirin. Üzerlerine hafifçe bastırarak oval hale getirin. (İri Datça bademi gibi olmalılar) Tatlıları yağlanmış ya da fırın kağıdı serilmiş tepsiye dizin. İsterseniz üzerlerine birer adet damla çikolata yerleştirin. 5 dakika önceden 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında üzerleri hafif kahverengi oluncaya kadar pişirin. Fırından çıkardığınız tatlıları sıcakken servis tabağına alın ve üzerlerine soğuk şerbet gezdirin. Hindistancevizi serpiştirip servise sunun.