



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM TATLISI

50 gr. margarin
1 ay bardağı pudra şekeri
2 yumurta
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 ay bardağı hazır krem şanti

Şerbeti İçin;
2 bardak toz şeker
1,5 su bardağı su
1 kaşık limon suyu

Yağı eritip içine pudra şekeri, 1 yumurta ve 1 yumurta akını ekleyip çırpın. Daha sonra unu, karatma tozunu, vanilyayı ekleyip hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde parçalar olarak yuvarlayın, badem şekli verin. Tepsie dizip üzerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün. 170 derece fırında 20-25 dakika pişirin.
Şerbeti için; Şeker ve suyu 15 dakika kaynatıp limon suyunu ilave edin, soğuduktan sonra badem tatlılarının üzerine dökün. Onun da üzerine krem şanti koyarak süsleyin.
