



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ BAR

Eyüp Sevinç

6 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı badem tozu
1 yemek kaşığı badem özü

Fırını önceden 165 derece ısıtın. Dikdörtgen şeklinde bir pişirme kabı (24 cm boyunda) içine yağlı kağıt serin. Serdiğiniz kağıdı yağlayın. Yumurtaların sarıları ve beyazlarını ayırın. Yumurta sarılarını koyulaşp 3 katı hacme erişene kadar mikserle çırpın. Şekeri yavaş yavaş ekleyerek çırpmaya devam edin. İyice kalınlaşana kadar çırpın. Yavaşça badem tozunu ilave edin ve spatula ile hafif hafif karıştırın. Yumurta beyazlarını kabarana kadar çırpın. Diğer karışıma ekleyip yedirin. Önceden hazırladığınız pişirme kabına boşaltın ve 1 saat süreyle pişirin. Fırından çıkarıp 10 dakika dinlendirin ve kalıptan çıkarıp kağıdı sıyırın. Tamamen soğuduktan sonra keserek servis edin.

