



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ÇUBUK

1 yemek kaşığı
1 su bardağı süt
yarım paket vanilya
20 gr. un
Yarım portakal kabuğunun rendesi
100 gr. irmik
2 adet yumurta
70 gr. badem
kızarma yağı
tuz

Sütü, vanilya, biraz tuz ve portakal kabuğu rendesi ile kaynatın, irmiği süte katın, pürüzsüz bir karışım elde edin. Karışımı miksere alın içine 1 yumurta kırın iyice hamur haline gelene kadar karıştırın, bu karışımı hamur sıkma torbasına koyup yağlanmış kağı üzerinde çubuklar halinde sıkın, çubukların kuruması için 1 saat bekletin. Kalan yumurtayı çırpın, bademleri ince kıyın, kurumuş badem çubuklarını önce yumurtaya sonra bademe bulayarak kızgın yağda kızartın.