



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ HAMUR TATLISI

Malzeme

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 8 yemek kaşığı süt
- 3 su bardağı un
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 50 g Sana yağı
- 1 su bardağı badem
- Şerbeti için:
- 2 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- Birkaç damla limon suyu

Hazırlanışı

1. Şerbeti için derin bir tencerede şeker, su ve limon damlalarını karıştırıp, kaynatın. Pişen şerbeti soğutun.
2. Sana yağın oda sıcaklığında yumuşatınız. Bir limonun kabuğunu rendeleyin. Yumurtaları derin bir kaba kırıp çırpma teli ile çırpın.
3. Toz şekeri ilave edip çırpmaya devam edin. Şeker, yumurta, sütü yumuşamış Sana yağın ve limon kabuğu rendesini ilave edip, iyice karıştırın. Daha sonra içine bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyin. Tüm malzemeyi iyice karıştırın.
4. Isıya dayanıklı kare bir fırın kabını Sıvı Sana ile yağlayıp, tatlı hamurunu içine boşaltın. (Cam kap yerine kek kalıbı veya normal tepsi kullanabilirsiniz.) En son olarak harcın üzerine düzgün aralıklarla bademi batırın.
5. 185 derecede önceden ısıtılmış fırında 20?25 dakika pişirin. Fırından çıkartıldığı zaman soğuk şerbeti üzerine dökün. Bademli hamur tatlısını oda sıcaklığında soğutup, buzdolabında en az 2 saat soğuttuktan sonra servis edin.

Arzuya göre kaymak, krem şanti veya vanilya dondurmayı tatlı ile birlikte servis edebilirsiniz.