BADEMLİ PARE TATLISI

4 bardak un
2/3 bardak toz şeker
1 paket margarin
1 bardak toz badem
1 paket kabartma tozu
2 adet yumurta
30-35 adet badem
1 tatlı kaşığı antepfıstığı
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı soğuk su
1/4 limon suyu

Oval bir kaba 4 bardak un koyun. Unun ortasını elinizle açın ve 1 bardak toz bademi koyun. Üzerine 1 paket kabartma tozu koyun. 2 adet yumurta kırın. 2/3 bardak toz şeker ve 1 paket margarin ilave edin. Hamuru öncelikle ortasından başlayarak kenarlarına doğru yoğurmaya başlayın. Hamur toplanıncaya kadar yoğurmaya devam edin. Toplanmaya başlayınca hamuru bir tezgâhın üzerine alın ve yaklaşık 1 dakika kadar yoğurun. Bu sürenin sonunda hamuru iki eşit parçaya bölün. Parçalardan birini elinizle yuvarlayarak uzunca bir rulo haline getirin. Aynı işlemi diğer parçaya da uygulayın. Ve iki parça hamuru yan yana getirip, ceviz büyüklüğünde kesin. Fırın tepsisini 1 çorba kaşığı margarin ile yağlayın. Kesmiş olduğunuz parçaların her birini elinizin içiyle yuvarlayarak birbirlerine değmeyecek şekilde (aralarında bir hamurluk mesafe kalacak) tepsiye dizin. Bu ufak parçaların her birinin üzerine birer tane bademi koyun ve elinizle hafifçe bastırarak bademleri hamura gömün. Tepsiyi önceden 180 derece ısıttığınız fırına verin. Şerbeti hazırlamak için bir tencereye 3 bardak soğuk su koyun. İçerisine 3 bardak şeker ilave edin. 1/4 adet limonun suyunu tencereye sıkın ve limonun posasını tencere içerisinde bırakın. Tencerenin kapağını yarım şekilde kapatın. Ve tencereyi kaynamaya bırakın. 20 dakika boyunca pişirdiğiniz badem pareleri fırından çıkarın. Üzerlerine kaynamakta olan şerbetin tamamını kepçeyi tepsinin üzerinde gezdirerek dökün. Soğuduktan sonra üzerlerine antepfıstığı serperek servise hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:67410 • adı:Bademli Pare Tatlısı • gönderen:külhan • indirme tarihi:08.05.2024 - 20:24