



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ SARMA TATLI

5 yumurta
1 bardaktan iki parmak eksik şeker
1 bardaktan bir parmak eksik un
Yarım bardak irmik
Şurubu için:
2.5 bardak şeker
3 bardak su
Yarım limon suyu
Vanilya
İçi için:
150 gr frambuaz marmelatı
1 bardak kavrulmuş file badem
Süslemek için:
Yarım bardak badem
50 gr krem şanti
Frambuaz
2 taze incir

Hamur için 5 yumurta ve 1 bardaktan iki parmak eksik toz şekeri kabarcana dek karıştırın. 1 bardaktan bir parmak eksik un ve yarım bardak irmik karışımını kevgirden geçirerek ekleyin ve iyice karıştırın. Tepsiyeye yağlı kağıt serin. Hamuru 1 santim kalınlığında olacak şekilde tepsiyeye dökün. 220 dereceli fırında 10 dakika pişirin. Bu arada şurubu hazırlayın. 3 bardak suyu ve 2.5 bardak şekeri kaynatın. Koyulaşmasına yakın yarım limon suyu ve vanilyayı ekleyin. Pişirdiğiniz hamurun üzerine şurubu dökün. Üzerine frambuaz marmelatı ve kavrulmuş file bademi yayıp rulo şeklinde sarın. Soğuduktan sonra üzerine frambuaz marmelatı sürün. Badem, krem şanti, frambuaz ve incir dilimleri ile süsleyin. Dilimleyip, servis yapın.