



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ŐU

Tencereye 500 gram su, 130 gram tereyađ, 65 gram Őeker, 6 gram tuz koyup karıřtırarak ateře sűrűnűz. Kaynamaya bařlayınca, suyun alabileceđi kadar elenmiř un serpiniz. Hamur koyulařincaya kadar tahta kařıkla bir sűre karıřtırarak piřiriniz. Sonra, çekip biraz sođutarak birkaç yumurta yediriniz. Hamurun biraz katıca olması için yedirdiđiniz yumurtalarda dikkat gerekir. Sonra kařıkla hamuru alıp bir tepsiye aralıklı olarak, ceviz bűyűklűgűnde dűkűnűz. Őzerlerine su ile ezilmiř yumurta sarısı sűrerek 10 dakika kurutunuz. Őzerlerini kıyılmıř tatlı badem ya da fıstıkla donatıp Őeker ekiniz. Orta ıřıda fırında piřirdikten sonra tepsideen çıkarıp sođutunuz.

Not: Bu pastaların altları delinip krem ve meyve ezmeleri ve reçelleri konur. Őzerlerine ikolatalı pelte ve renkli műring hamurları sűrűlűr. Badem ve fıstık gibi Őeylerle de sűslenip bařka adlarla pastacıarda gűrűlen bu çeřit pastaların hepsi çok ucuza mal olur.