



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TART

MALZEMELER

100 gr tuzsuz badem (3/4 su bardağı)
1 tepelme su bardağı pudraşeker
3 su bardağı un
135 gr tereyağı veya margarin
2 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı vanilya
1/2 limon kabuğu rendesi

YAPILIŞI

Bademleri kaynar suya atarak kabuklarını çıkartın. Makineden geçirin ve fırın tepsisine yayın. Üzerine biraz pudraşeker serpererek fırında biraz pembeleştirin.

Bir kaseye 100 gr pudraşekerle unu eleyin; yağı katıp hamur keseceği veya çatala ezerek karıştırın. 2 yumurta sarısı, limon kabuğu, tuz, vanilya ve ılık hale gelen bademleri koyup 2 dk hafifçe yoğurun. Hamurun 1/4 ünü ayırın; kalan hamuru, içi yağlanmış bir tart kalıbına bastırarak yerleştirin. Artan hamura, su ekleyerek yumuşatın; sonra da kalıptaki hamurun üzerine yerleştirin. Kalan pudraşekerini üzerine eleyin orta ısıllı fırında 35 dk pişirin.