



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ TATLI

2 Paket Sana Hamurışı
2 Bardak dövülmüş badem
1 Tutam tuz
1 Paket kabartma tozu
4 Adet yumurta
500 gr su
1 Kg. Şeker
1 Kg. un
250 gr toz şeker

Un, şeker hafif yumuşatılmış margarin ile yoğrulur. Yumurtalar hamura teker teker eklenir. Şeker, tuz, badem ve kabartma tozu ilave edilir. Hamur tutulur. Şekil verilir. Orta ısıdaki fırında pişirilir. Daha önceden kaynatılıp soğutulmuş şurup ile şerbetlenir. (Pişen kurabiye sıcak, şurup ılık olacak) üzerine hindistancevizi tozu serpilip ikram edilir.
