



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ TOPLAR

Malzeme:

30 gr Teremyağ

2 adet yumurta

100 gr toz şeker

1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 adet limon

400 gr ince çekilmiş badem

2 kahve fincanı irmik

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Hamur yoğurma kabında yumurtalar ve tozşekeri mikserle çırpın. Sırasıyla eritilmiş Teremyağ, irmik, rendelenmiş limon kabuğu, çekilmiş badem ve kabartma tozunu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine bademli topları dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Fırından alın. İsteğe göre üzerlerine pudraşeker serpip ılık veya soğuk servis yapın.