



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMPARE

Necip Usta

100 gr. net temizlenmiř rende badem
250 gr. margarin
250 gr. pudra řekeri
600 gr. kırma un
3 bütün yumurta
1 yumurta sarısı
1 ay kaşığı karbonat
Az tuz
řurubu:
1 kg. řeker
1250 gr. su
Az limon suyu

Bademleri kabuklu olarak kaynar suda 1 dakika kaynatıp süzdürerek bir bezin arasına koyup ovarak kabuklarını ayıklayınız ve peynir veya ceviz çekme makinasından çok ince çekerek rendelenmiş vaziyete getirip küçük bir kap ile hafif fırına sürerek yakmadan kurutunuz. Hamur malzemesi ile hamur yoğrularak içine kututlmuş bademi karıştırdıktan sonra yuvarlayıp üzerlerinin bademini koyarak pişirip daha sonrada malzemesinden hazırlanan şurubunu dökünüz ve soğuyunca servis ediniz.