



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI PÖTİ FUR (FRANSA)

500 gr. bal
180 gr. ince kıyılmış portakal kabuğu reçeli
250 gr. şeker
250 gr. makineden çekilmiş badem
25 gr. toz tarçın
575 gr. un
5 gr. toz karanfil
1 Tutam Hindistanvizi rendesi
1 Limon kabuğu rendesi

Balı bir kap içinde ateşte kaynatınız.

Şeker, makineden çekilmiş badem, kıyılmış portakal reçeli kabuğu, tarçın karanfil, hindistancevizi rendesi, limon kabuğu rendesi hepsini beraber karıştırınız ve ilâve ediniz.

Bu karışıma un ilâve ediniz ve bir hamur yapınız. 5-10 dakika dinlendiriniz.

Düz bir yerde hamuru açınız. (3-4 mm. inceliğinde)

Yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisine düzgün ve tepsiyi kaplayacak bir biçimde yayınız.

Orta ısı derecesinde pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Üstünün garnitürü için:

250 gr. şekerin üzerini örtecek kadar su ile ateşe koyunuz. Kaynatıp koyultunuz. 1/2 limon suyu sıkınız.

Fırından çıkardığınız ballı pöti fur üzerine sıcakken fırça ile sürünüz.

Küçük ve düzgün karelere kesiniz.

Üzerlerine arzu ederseniz, kıyılmış yeşil fıstık veya badem serperek servis tabağına diziniz.