



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ BADEM TATLISI

1 litre su
200 gram badem ezmesi
1,5 su bardağı buğday nişastası
Yarım su bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı tarçın

Bir tencereye 1 litre soğuk su koyun ve badem ezmesini suyun içine atarak iyice karıştırın. Daha sonra tencereyi orta ateşte yanmakta olan ocağa koyarak yavaş yavaş nişastayı ekleyin. Bu sırada topaklanmaması için sürekli karıştırın. Karışım muhallebi kıvamına gelince tozşekeri de ekleyin. Tozşeker eridikten sonra tatlıyı ocaktan alıp kaselele boşaltın. Üzerini tarçınla süsledikten sonra servis yapın.

