



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## GATO (BADEMLİ)

230 gram tatlı ve 20 gram acıbademi ıslatıp soyunuz. Kuruladıktan sonra havanda döverek 1 bütün yumurta ile eziniz. 250 gram şeker, 6 gram tuz ve 6 yumurta sarısını ilâve edip tahta kaşıkla 5 dakika karıştırarak 1 bütün yumurta daha yedirip iyice dövünüz. Sonra 4 yumurta akını döverek 150 gram nişasta ile beraber hamura yediriniz. Boza kıvamında olunca; 7 santim boy, 3,5 santim en ve 4 santim derinliğinde teneke kalıpları yağlayıp, üçte biri kadar hamurla doldurunuz. Orta hararetili fırında pişirip kalıplardan çıkarınız.

Not: Üzerlerini çikolatalı pelte ile de örtebilirsiniz.

---