



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ACIBADEMLİ TATLI HAMBURGER

150 gram kestane unu  
100 gram balkabağı  
100 gram çiğ krema  
30 gram karışık meyve şekerlemesi  
3 adet sert acibadem kurabiyesi  
1 adet yumurta  
20 gram Toz şeker  
70 gram margarin  
15 gram Pudra şekeri  
1 tutam Tuz

Kestane unu, 250 ml su, 20 gram eritilmiş margarin, yumurta, 20 gram tozşeker ve bir tutam tuzu karıştırın. 30x20 cm'lik fırın tepsisine karışımı aktarın. Üzerine eritilmiş yağı gezdirip ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkartıp ılımaya bırakın. Karışımdan 8 adet 6 cm'lik kare kesin. Balkabağını buharda pişirin. Ufalanmış acibadem kurabiyeleri, doğranmış şekerleme, 15 gram pudraşekeri, 10 ml rom ve çırpılmış çiğ kremayı karıştırın. Hazırladığınız 6 cm'lik kare parçaların 4 adedine kremayı (3 cm kalınlığında) spatulayla sürün. Üzerine kalan kare parçaları yerleştirip hamburgeri hazırlayın.

