



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRENSES TATLISI

100 gram dövülmüş badem
250 gram margarin
1 kahve fincanı sıvıyağ
1.5 çay kaşığı kabartma tozu
1 yumurta
3.5 su bardağı un
3 su bardağı toz şeker
2 tatlı kaşığı limon suyu

Margarin, sıvıyağ, yumurta, dövülmüş badem, un ve kabartma tozunu bir kaba koyup karıştırın. Yoğurarak hamur haline getirin. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayarak şekil verin. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine dizin. 200 derece ısıtılmış fırında tatlıların üzerleri kızarıncaya kadar 40 dakika pişirin. Şurubu için 3 su bardağı su ile toz şekerini kaynatın. Kaynadığı anda limon suyunu ilave edin ve birkaç dakika daha kaynatın. Tatlı ılıdıktan sonra üzerine şerbeti dökün.