



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ BADEM TATLISI

2 su bardağı un
100 gr pudra şekeri
1 yumurta
1 yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı limon suyu
1 su bardağı toz badem
125 gr margarin veya tereyağı
1 tutam tuz
1 çay bardağı kuş üzümü
ŞERBET MALZEMESİ:
2 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 kaşık limon suyu

Önce şerbeti hazırlayın soğumaya bırakın. Unu eleyin ortasını açın, erimiş yağ, 1 yumurta, pudra şekeri, kabartma tozu, üzüm, tuz ve limon suyunu koyun. Etrafındaki unları alarak yumuşak bir hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın, avuç içerisinde yassıltın, üzerine yumurta sürün, orta hararetli fırında 40 dk. pişirin. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbeti dökün.