



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIBADEM TATLISI

1/2 litre (2 su bardağı) süt
200 gram acibadem bisküvisi
120 gram (1/2 su bardağı) tozşeker
1/2 çubuk vanilya
1/2 limon
3 yumurta
15 gram (1 çorba kaşığı) tereyağı ya da margarin

1 İçine çubuk vanilyayı koyduğunuz sütü ısıtın. Sonra vanilya çubuğunu çıkarın, kurulayıp kaldırın. Başka bir kaptaki toz şekerle birlikte yumurtaları çırpın ve karıştırarak bir kerede vanilyalı sütü ilave edin.

2 Mikserde acibadem bisküvilerini toz haline getirip karışıma ekleyin. Son olarak da limon suyunu ilave edin.

3 18 cm. çapındaki bir kalıbı yağladıktan sonra acibademli kremayı boşaltın. Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında 45 dakika kadar benmari usulü (içi sıcak su dolu başka bir kabın içine oturarak) pişirin. Bıçağın ucunu tatlıya batırarak pişip pişmediğini anlayabilirsiniz. Bıçağın ucu temiz çıktığında tatlıınız pişmiş demektir.

4 Pudingi soğuttuktan sonra buzdolabına koyun. Çıkarıp bir servis tabağına alın. Arzuya göre süsledikten sonra servis yapın.