



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIBADEM TATLISI

2 Su bardağı süt
1 Çorba kaşığı tereyağı
yarım su bardağı toz şeker
3 yumurta
1 paket vanilya
200 gr. acıbademli bisküvi
yarım limon

sütü ısıtın ve vanilyayı ilave edin. Diğer bir kaptaki toz şekerle yumurtaları çırpın ve karıştırarak vanilyayı sütü ilave edin. Mikserde acıbadem bisküvilerini toz haline getirip karışıma katın, sonra limon suyunu ekleyin. 20 santim çapındaki kek kalıbını iyice yağlayın, hazırlanan kremayı dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika kadar pişirin. Bıçağın ucunu tatlıya batırarak pişip pişmediğini kontrol edin. Bıçak ucu bulaşmadan çıkarsa pişmiş demektir.