



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIBADEM TATLISI

2 Su bardađı süt
1 orba kaşığı tereyağı
yarım su bardağı toz Őeker
3 yumurta
1 paket vanilya
200 gr. acıbademli bisküvi
yarım limon

sütü ısıtın ve vanilyayı ilave edin. Diđer bir kapta toz Őekerle yumurtaları çırpın ve karıŐtırarak vanilyayı sütü ilave edin. Mikserde acıbadem biskvilerini toz haline getirip karıŐıma katın, sonra limon suyunu ekleyin. 20 santim çapındaki kek kalıbını iyice yağlayın, hazırlanan kremayı dkn. Önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında 45 dakika kadar piŐirin. Bıçağın ucunu tatlıya batırarak piŐip piŐmediđini kontrol edin. Bıçak ucu bulaŐmadan çıkarsa piŐmiŐ demektir.