



## BADAMBURA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:  
900 gr un  
3 adet yumurta  
200 gr tereyağı  
2 yemek kaşığı ekşi krema  
1 çay kaşığı kuru maya  
550 gr süt  
İç harç için:  
500 gr badem  
500 gr pudra şekeri  
¼ çay kaşığı kakule  
Ara katmanlar için:  
450 gr tereyağı

Sütü bir kaptan ısıtın.  
Tereyağını bir tencerede eritin.  
Süt ile mayayı karıştırarak aktifleşmesi için 10 dakika bekletilir.  
Unu bir kaba alın.  
İçerisine yumurta, ekşi krema, süt ve tereyağı ekleyerek yoğurun.  
Yumuşak bir hamur kıvamına geldiğinde hamuru yaklaşık 2 saat mayalandırmaya bırakın.  
İç harç için bademi tavada hafifçe kavurun.  
Ilıkken ademleri öğütün, içerisine pudra şekeri ve kakuleyi ilave edin.  
Mayalanan hamurdan 10 tane beze yapın.  
Un serpiştirilmiş tezgahda açılır.  
Her bezeyi üst üste yerleştirin ancak aralarına tereyağı sürün.  
Hamuru rulo yapın ve iki parmak kalınlığında dilimleyin.  
Dilimlenen hamurların içine harç doldurun ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin.  
Fırından çıktığında pudra şekeri serpererek servis edin.



