



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEM AŞKI

100 Gr Sana Hamurışı  
2 Yemek Kaşığı limon suyu  
1 Fiske tuz  
5 Su Bardağı şeker  
7 Adet yumurta  
250 gr badem  
2 Su Bardağı un  
4 Su Bardağı su

Öncelikle şerbetimizi hazırlayalım. 4 su bardağı şeker, su ve limon suyunu bir tencereye alalım, kaynamaya başladıktan sonra 7-8 dakika daha kaynatıp, soğumaya bırakalım. Bademleri sıcak su ile kaynatalım ve kabuklarını soyalım. Kuruladıktan sonra robotta biraz irice çekelim. Yumurtaların sarısını ve beyazını ayıralım. Beyazına sarı kaçırmamaya çalışalım. Beyazına bir fiske tuz koyarak, mikserin yüksek devrinde kar gibi olup, katılaşıncaya kadar çırpalım. Kıvamı mikserin bıçaklarından dökülmeyecek şekilde olmalıdır. Yumurta sarılarını da ayrı bir kapta 1 su bardağı şeker ile yoğurt kıvamı alana değin çırpalım. Bademden 1 avuç ayıralım ve yumurta sarısına ekleyelim tahta kaşıkla karıştıralım. Çırdığımız yumurta aklarını da yumurta sarılarına ekleyip, tahta kaşıkla alttan üste doğru kabarcıkları söndürmeden karıştıralım. SANA HAMUR İŞİ ile yağlanmış fırın tepsimize dökelim. Önceden ısınmış 180 derecelik fırına verelim. Tatlımız kabarıp hafif renk değiştiğinde ayırdığımız bademleri üzerine serpelim ve tekrar fırına verelim. Fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirelim. Fırından çıkardığımızda ilk sıcaklığı çıktığında soğuk şerbetimizi üzerine dökelim.