



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMPARE

1 paket margarin
2 yumurta akı (sarılar üzerine)
1 su bardağı şeker
1 su bardağı irmik
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su

Hamur yoğurma kabına margarin ve şekeri alıp iyice çırpıp şekeri eritiyoruz.

Daha sonra yumurta sarılarının haricindeki malzemelerimizi de sırasıyla ilave ederek yumuşak bir hamur elde ediyoruz.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak badem şekli vererek yağlı tepsiye diziyoruz (üzerlerini çatalla veya bıçakla çizebilirsiniz çatlaması için).

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 200 derecelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

Tatlılarımız pişerken bizde şerbetini hazırlamaya geçelim bunun için derin bir tencereye şeker ve suyu alıp ateşe koyarak 20.30 dakika pişiriyoruz.

Fırından çıkardığımız tatlılarımızı soğutuyoruz ve sıcak şerbeti tatlılarımızın üzerine dökerek çekmesini bekliyoruz.

Daha sonra servis yapıyoruz.

