



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMPARE

200 Gram Tereyağı (Oda Sıcaklığında)
3 Adet Yumurta (1 Yumurtanın Sarısı Üzeri İçin Ayrılacak)
2 Su bardağı Pudra Şekeri
100 Gram Toz Badem
1 Paket Vanilya
1 Paket Kabartma Tozu
4 - 5 Su Bardağı Un
Şerbeti İçin:
4 Su Bardağı Şeker
4 Su Bardağı Su
Çeyrek Limon

Tencere içerisine şeker ve suyu ekleyerek kaynaması için ocağa alıyoruz. Kaynamaya başlayınca altını kısarak 5 dk daha kaynatıp bir kaç damla limonun suyunu ekleyerek ocaktan alıp soğumaya bırakıyoruz.

Hamurunu hazırlamak için, derin kap içerisinde oda sıcaklığındaki tereyağı ve pudra şekerini ekleyerek mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpıyoruz.

1. yumurtayı ekleyerek tahta kaşık veya spatula yardımıyla karıştırıyoruz.

2. yumurtayı da ilave ederek karıştırmaya devam ediyoruz.

3. yumurtanın sarısını bir kase içerisine ayırıp, beyazını hamurun içerisine koyarak karıştırmaya devam ediyoruz. Toz badem , vanilya ve kabartma tozunu ilave edip, yavaş yavaş un ilave ederek yoğuruyoruz.

Kontrollü şekilde un ekleyerek, ele yapışmayan bir hamur elde edince üzerini streç film ile kapatarak yarım saat dinlendirmek için buzdolabına kaldırıyoruz.

Dinlenen tatlının hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalara alıp , elimizle yuvarlayarak badem şekli verip yağlanmış fırın tepsisi içerisine aralıklı şekilde diziyoruz.

Üstlerine yumurtanın sarısını fırçayla sürüp , önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarıncaya kadar kontrollü şekilde pişirmeye bırakıyoruz.

Tatlı piştikten sonra fırından çıkarıp ilk sıcaklığı çıkması için 2 -3 dk. bekleyip, soğuk olan şerbeti kepçe yardımıyla tatlının üzerine döküyoruz.

Şerbeti iyi çekmesi için bir gece bekleyip ertesi gün servis yapmanızı öneririm.

Şerbeti çektikten sonra servis tabağına alarak tercihinize göre badem veya toz fıstık ile süsleyerek Badempare Tatlısı servise hazırdır.



