



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM PARE

Malzeme:

4 su bardağı Bizim Mutfak Un
3 kahve fincanı Bizim Mutfak Pudra Şekeri
1 kahve fincanı toz şeker
2 adet yumurta
50 gr Bizim Mutfak İrmik
250 gr Bizim Margarin
1,5 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
Üzeri için :
1 kase badem
1 adet yumurta
Şurubu için :
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Yarım limon

Elenmiş unu derin bir kaba alıp ortasını açın. Tüm malzemeyi ilave edip yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayın ve yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp badem yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Şurubu için şeker ile suyu bir tencereye alıp 10 dakika kaynatın. Ocaktan alın, limon suyundan ekleyin. Fırından çıkarmış olduğunuz sıcak tatlının üzerine ılık şurubu dökün. Soğuyunca servis yapın.