



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEM PARE

Oktay Usta

4.5 su bardağı un  
2 su bardağı pudra şekeri  
200 gr. tereyağı  
4 yumurta  
1 su bardağı toz badem  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Üzeri için:  
yumurta sarısı  
bütün badem  
Şerbeti için:  
5 su bardağı toz şeker  
5 su bardağı su  
1 dilim limon

Karıştırma kabına un alınır. Ortası açılarak tereyağı konur. Kenarlarına yumurta, toz badem, vanilya, pudra şekeri ve kabartma tozu alınarak hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur yuvarlanarak yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı ve yağ karışımı sürüldükten sonra üzerlerine birer tane badem batırılarak pişirilir. Diğer taraftan Şerbeti hazırlanır. Bunun için tencereye 5 su bardağı su, 5 su bardağı tozşeker ve limon dilimi konularak kaynatılır. Tatlı pişince sıcakken şerbeti dökülür. Tatlı sıcak, şerbeti ise ilk sıcaklığı çıkmış olmalıdır. Ağızda dağılan nefis bir tatlı. Dilenirse toz fındık ile de hazırlanabilir.