



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM TATLISI (GÖKÇEADA ÇANAKKALE)

<https://www.gokceadarehberim.com>

İsim günü için hazırlanır. Önce badem temizlenip kıyılır. 2 su bardağı toz şeker, 2 su bardağı kıyılmış badem ve 1 yumurta akı iyice karıştırılarak hamur haline getirilir. Bu tatlı için özel kalıplar bulunmaktadır. Hamur bu kalıplara yerleştirilir ve bastırılarak dişli çubuklar halinde çıkartılır. Yağlı tepsiye dizilerek ılık fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilerek servise hazır hale gelir.

Not: Kimin isim günüyse onun evinde kutlama yapılır.
