



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM TATLISI

125 gram tereyağı
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
4 yemek kaşığı toz şeker
5 yemek kaşığı irmik
Yarım çay bardağı hindistancevizi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
Şerbeti için:
3 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker
2-3 damla limon suyu
Süslemek için:
Dövülmüş badem

Su ve şekerini tencerede birleştirin.
Şeker eriyene kadar karıştırarak pişirin.
İçine limon suyunu da ilave edip kaynamaya bırakın.
Kaynadıktan sonra altını kısıp 5 dakika da o şekilde pişirin.
Ardından şerbeti bir kenara alıp soğumaya bırakın.
Tatlının hamuru için tereyağını yoğurma kabına alın.
Üzerine sıvı yağı ve şekerini ilave edip şeker eriyene kadar çırpın.
Ardından yumurta, irmik, hindistancevizi, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edin.
Son olarak bir yandan yoğurarak bir yandan azar azar unu ekleyin.
Ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle badem şekli verin.
Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizdiğiniz hamurların üstlerini bıçakla çizin ve çiziği biraz genişletin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tatlıları fırına verin.
30 dakika kadar pişirdiğiniz tatlıyı fırından alın.
Birkaç dakika soğuttuğunuz tatlıya şerbeti dökün.
Tatlı şerbeti çektikten sonra üzerine açtığınız yarıklara dövülmüş badem serpip servis edin.



