



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM TATLISI

<https://acunn.com>

5 adet yumurta 7 sarısı ve beyazı ayrılmış
1 su bardağından 2 parmak eksik şeker
1 su bardağından 1 parmak eksik pekmez
1 su bardağından 1 parmak eksik tahin
1 su bardağından 2 parmak toz badem
1 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
Şerbeti için:
1 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı su
2-3 damla limon suyu

Bir sos tenceresinde su ve şekerini karıştırıp ocağa alın ve şeker eriyene kadar sürekli karıştırdıktan sonra kaynamaya bırakın. Şerbet kaynamaya başlayınca altını kapatın ve 2-3 damla limon suyu ekleyip soğumaya bırakın.

Yumurta sarılarını pekmez ve tahinle kıvam alınca kadar iyice çırpın ve kenara alın.

Ayrı bir kaptan un, toz badem ve vanilyayı eleyin ve kenara alın.

Yumurta beyazlarını mikserle hafif köpürene kadar çırpın, ardından yavaşça toz şekerini ekleyerek çırpmaya devam edin, karışım beze kıvamına gelince çırpmayı bırakın.

Yumurta akları hazır olunca pekmezli karışımı ve kuru malzemeleri ekleyip spatula yardımıyla içten dışa olacak şekilde yumurta beyazlarını söndürmeden karıştırın.

Karışımı fırın kabına döküp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 35- 40 dakika pişirin.

Pişen tatlıyı dilimleyin ve şerbetini verin soğuk servis edin.

