BADEM TATLISI

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

Tatlının şerbeti için su ve şekeri tencereye alın. 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.
Tereyağını yoğurma kabına alın.
Sıvı yağı ve şekeri de ekleyip şeker eriyene kadar çırpın.
Daha sonra yumurta, irmik, Hindistan cevizi, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edin.
Yoğururken bir yandan da azar azar unu ekleyin ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve badem şekli verin.
Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin.
Hamurların üzerini de bıçakla çizin ve çiziği biraz genişletin.
Önceden 180 derecede ısıtılmış fırına verin ve 30 dakika kadar pişirin.
Fırından çıkınca birkaç dakika soğuması için bekletin. Ardından şerbetini dökün.
Tatlınız şerbetini çekince üzerine açtığınız yarıklara dövülmüş badem serpip servis edin.