



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM TATLISI

6 kişilik Malzemesi
8 yumurta,
1 çay bardağı tozşeker
3.5 su bardağı ince çekilmiş badem
1 su bardağı un
Yarım çay kaşığı vanilya
50 gr margarin Şerbet için:
2.5 su bardağı su
4 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
Süsleme için:
250 gr taze kaymak

Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Sarıları ve tozşekeri köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Un, 3 bardak çekilmiş badem, vanilya ve margarini ilave edip çırpın. Yumurta aklarını derin bir kaba alıp kar halinde çırpın. Hazırladığınız bademli karışıma azar azar ekleyip malzemeleri birbirine yedirinceye kadar karıştırmaya devam edin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış tepsiye dökün. Üzerine kalan bademi serpiştirip fırına verin ve kızarıncaya kadar pişirin. Su ve tozşekeri tencerede kaynatın. Şurup kıvamını alınca limon suyu ve limon kabuğunu ekleyip ateşten alın. Soğuyunca tatlının üzerine dökün ve dilimleyip taze kaymakla servis yapın.