



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM TATLISI

Malzemeler:

6 adet yumurta

Yarım su bardağı pudra şekeri

3 su bardağı toz halinde çekilmiş badem

1 su bardağı un

2 çorba kaşığı tereyağı

Şerbet:

3 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

Yarım limon suyu

Yapımı:

Şerbet malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yumurtaların akları ve sarıları ayrılır. Akları 1 fiske tuzla köpük olana kadar çırpılır. Diğer bir kaptaki sarıları pudra şekeri ile iyice çırpılır. Üzerine un ve badem tozu katılır karıştırılır. En son yumurta köpüğü tahta kaşıkla fazla karıştırmadan yedirilir. Karışım yağlanmış fırın kabına boşaltılır, düzeltilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında pembe renkte pişirilir. Sıcakken soğuk şerbet gezdirilir. Kare şeklinde kesilir, şerbeti çekince servise sunulur.
