



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEM TATLISI

### MALZEMELER

6 yumurta  
2 çorba kasığı toz şeker  
100 gr margarin  
2 çorba kasığı un  
50 gr kabuksuz badem  
100 gr çekilmiş badem  
1 kilo şekerden yapılmış şurup  
Şurubun malzemesi  
1 kg toz şeker  
3 bardak su

### YAPILIŞI

Tatlinin hazırlanışı:

Yumurta sarılarını aklarından ayırarak bir tencereye alın ve şekeri de ilave edin. Ağır ateste tel ile çırparak kabartın.

Atesten alarak çekilmiş badem, un ve 50 gr eritilmiş margarin ekleyin.

Yumurta aklarını ayrı bir kaptaki çırparak kar haline getirin. Karışım katarak kevgirle karıştırın.

Yağlanmış tepsiye dökerek düzleştirin. Üzerine ince kırılmış bademi serpistirip 20 dakika ile yarım saat arasında pişirip fırından çıkarın. Üzerine soğuk şurup dökün. Servis edin.

Şurubun hazırlanışı:

Şeker ve suyu bir tencereye koyarak kaynatın. Köpüğünü alın, limon suyunu katın. Kısa bir süre daha kaynatıp atesten alın.

[ML® Badem Tatlısı için tıklayın](#)