



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEM TATLISI

8 kahve fincanı çekilmiş badem  
2 kahve fincanı un  
2 kahve fincanı şeker  
3/4 kahve fincanı tereyağı  
7 tane yumurta  
1/2 çay kaşığı tuz  
Şurubu:  
750 gr toz şeker  
3 bardak su  
2 tatlı kaşığı limon  
Üzerine :  
4 kahve fincanı ince kıyılmış badem

Küçük bir büyükçe tencere hazırlanır. Küçük tencereye yumurtaların sarıları, büyükçe olan tencereye de yumurtaların akları konur .Yumurta sarılarına toz şeker katılarak bir telle 8 - 10 dakika çırpılır ve bir tarafa bırakılır. Büyükçe tenceredeki yumurta aklarına tuz serpilerek 10 dakika hiç durmadan temiz telle çırpılır ve beyaz koyu köpük haline gelince o da bir tarafa bırakılır.

Sonra yumurta sarılarının bulunduğu tencereye, birbirine karıştırılmış, ince ince çekilmiş bademle un ilâve edilir ve karıştırıldıktan sonra yumurta akları üzerine dökülür. Tahta kaşıkla iyice karıştırılır ve yağ hamura yedirilir. Daha sonra 25 santim çapında kenarlı bir tepsi alınarak içi yağlanır ve hamur bu tepsiye dökülür, öbür yandan 100 gr iç badem suya atılarak 1 - 2 taşım kaynatılır, sonra kabukları soyulur ve bir bıçakla buğday tanesi kadar parçalara kıyılır tepsideki hamurun üzerine serpilir ve tepsi orta ısıdaki fırına sürülür. 45 dakika pişirilir. Bu sırada bir tencereye su, toz şekeri ve limon suyu konularak ateş üzerine oturtulup kaşıkla karıştırılır ve 15 dakika kaynatılır. Hamur pişip de fırından alınca hemen kaynar durumda olan şurup tepsiye dökülerek hamura içirilir ve bir saat bekletildikten sonra üzerine tabak kapatılır, altüst edilerek tabağa alınır, soğuyunca servis yapılır.