



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM TATLISI

Dilek Girgin

2 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Dövmüş Badem
25 Adet Badem
1 Su Bardağı Pudra Şekeri
3 Çorba Kaşığı Margarin
1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
2 Adet Yumurta
1 Paket Kabartma Tozu
1 Çorba Kaşığı Limon Suyu
1/2 Çay Kaşığı Tuz

Şerbeti soğuk olarak kullanacağımız için önce şerbeti hazırlayalım. Bunun için şekerle suyu bir tencereye alıp kaynatalım. Şerbet biraz yoğunlaşmaya başladığında limon suyunu ekleyip ocağın altını kapatalım. Şerbeti soğumaya bırakalım.

Öte yandan unu, dövmüş bademi, pudra şekerini, margarini, zeytinyağını, yumurtaları, kabartma tozunu, tuzu, limon suyunu bir kaba alıp yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım. Elimizde yuvarlayıp ortasını parmağımızla çukurlaştıralım. Buralara bademleri yerleştirelim. Yağlı kâğıt serili tepsiye dizelim. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirelim. Tatlıları çukur bir kaba alalım. Sıcakken üzerine soğuk şerbeti dökelim. Tatlı şerbeti çekince soğutalım ve servis edelim.
