



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 toz şeker  
3/4 kahve fincanı tereyağı  
7 yumurta  
1/2 çay kaşığı tuz  
Şurubu için;  
3.5 bardak toz şeker  
3 su bardağı su  
2 tatlı kaşığı limon

### HAZIRLANIŞI:

Yumurtaların aklarını ve sarıların ayırın. Yumurta sarılarına 2 kahve fincanı toz şekeri 5 dakika kadar çırparak iyice yedirin, bir kenarda bırakın Yumurta aklarını tuz ekleyerek kar gibi oluncaya kadar çırpın. Yumurta sarılarına unu ve toz bademi yedirdikten sonra yumurta akını söndürmeden karışıma ekleyin. Daha sonra eritilmiş tereyağını bu karışıma ekleyin, hafif yağlanmış 24-25 cm. çapındaki tepsiye karışımı döküp, orta ısıdaki fırında 40-50 dakika pişirin. Bir tencereye şurup malzemelerini koyun, şeker eriyene kadar karıştırın, karışım bir kaç dakika kaynadığında şurup hazır olacaktır. Fırından çıkar çıkmaz kaynar haldeki şurubu üzerine döküp soğumaya bırakın.