



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ DÖRTGEN

250 gram un
250 gram badem içi
250 gram toz şekeri
200 gram tereyağı
1 portakal

Badem içini kaynar suda ıslatıp zar gibi ince kabuklarını çıkardıktan ve sıcak fırında kuruttuktan sonra bunları kıyarcasına ince doğramalı. Bu doğranmış badem içine unu, sadece sarısı rendelenmiş portakal kabuğuyla toz şekerini katmalı ve iyice karıştırmalı. Sonra bu karışımın ortasını çukurlaştırıp buraya küçük parçalara bölünmüş ve yumuşatılmış tereyağını koymalı. Karışımı yoğurarak hamur durumuna getirmeli (içindeki bademden ötürü hiçbir vakit tam kıvamını bulup bağlanmayacaktır).

Bir turta kalıbını yağa bulamalı. Sonra bunun içine hamuru boşaltmalı ve bir spatulayla düzledikten sonra kalıbı 175 dereceye göre kızdırılmış fırına sürmeli.

Tatlının yüzü nar gibi kızarıncaya kalıbı fırından çıkarmalı ve hemen başaşağı ederek tahta bir tepsiye aktarmalı. İyice soğuyunca dörtgen biçiminde parçalara kesip servis tabağına almalı ve soğuk olarak servis yapmalı.

