



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BADEMLİ FENUAZ (FRANSA)

125 gr. badem  
250 gr. un  
250 gr. şeker  
150 gr. tereyağı  
4 yumurta  
1 paket vanilya

Bademleri su içinde kaynatınız. Kabukları kolaylıkla çıkıyorsa ateşten alınız ve dış kabuklarını çıkarınız.

Kurulayınız ve badem makinasından çekiniz.

Yumurta kasesinde yumurta ve şekerini benmari veya çok az ısı üzerinde iyice çarpınız.

Yumuşatılmış tereyağı ile unu iyice tellendirerek karıştırınız.

Vanilya ilâve ediniz.

Makineden çekilmiş bademleri bu karışıma ilâve ediniz.

Önceden, çarpılmış şeker ve yumurtayı ilâve ederek telle alt üst karıştırınız.

Yağlanmış, unlanmış veya altına kâğıt yayılmış düz bir kalıba dökünüz. Önceden ısıtılmış orta ısı dereceli fırında 25-30 dakika pişiriniz.

---