



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ HURMA TATLISI

1 paket tereyağı
3 adet yumurta
Alabildiği kadar un
3 çay bardağı pudra şekeri
2 su bardağı çekilmiş badem
1 tutam tuz
Şerbeti için;
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Tereyağı eritilir soğutulur. Derin yoğurma kabına aktarılır, üzerine pudra şekeri, yumurta, tuz ve alabildiği kadar un eklenerek yoğrulur, hamur 15 dakika dinlendikten sonra ceviz kadar parçalar alınır, avuç arasında yassılaştırılır, yeteri kadar badem içi konup, poğaçaya gibi katlanır. Fırın tepsisine dizilir, 185 derece fırında pembe renkte pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.