



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ HURMA TATLISI

1 kilo un
200 gr. çekilmiş badem
500 gr. margarin
300 gr. pudra şekeri
4 yumurta
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 kilo tuz şeker
500 gr. su
Yarım limon suyu

Unu kabartma tozu ile birlikte hamur tahtasına eleyin Ortasını açın. Yağı koyun. Elle karıştırarak yumuşatın. Pudra şekerini katın. Krem gibi oluncaya kadar karıştırın. Birer birer karıştırarak yumurtaları, bademi ve tuzu katın, hepsini hamur haline getirin. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Yuvarlayıp yarım santim kalınlığında yassılın. Elek üstünde bastırın ve ikiye katlayın. Tepsiyeye aralıklı dizin. Orta hararetle fırında pişirin. Toz şekerini suyla koyulaşmaya kadar kaynatın. Kıvama gelince içine yarım limon suyu sıkıp kestirin. Fırından çıkar çıkmaz tatlının üstüne daha önce kaynatıp soğutulan şurubu dökün. Ondan sonra da antepfıstığı serpin.