



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## BADEMLİ LEZZET TANELERİ

Zehra Aydođdu

300 gram un  
1 paket yaş maya  
60 gram toz şeker  
100 ml ılık süt  
1 yumurta  
75 gram oda sıcaklığında margarin  
1 tutam tuz  
Yarım tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu  
Bir miktar yağ  
İç i için:  
300 gram file badem  
300 gram toz şeker  
250 gram süt kreması  
50 gram vişne  
Üzeri için:  
3 yumurta  
1 paket vanilya  
1 kg tuzsuz süzme yođurt veya kaymak  
250 gram labne peynir  
300 gram toz şeker

Un bir kaba alınıp ortasına çukur açılır. Çukura maya ufalanır, 1 tatlı kaşığı toz şeker ve 3 çorba kaşığı süt eklenir. Hafifçe karıştırılıp üzeri kapatılır. Ve 15 dk. sıcak bir ortamda bekletilir. Ardından kalan şeker, yumurta, margarin, tuz ve limon kabuğu eklenir. Karışım mixer yardımıyla karıştırılır. Karıştırma işlemi esnasında süt azar azar ilave edilir. Sonra hamur tekrar 30 dk. sinlendirilir.  
İç malzeme için badem, şeker ve süt kreması bir tencerede kısık ateşte 10 dk. pişirilir. Vişneler küçük küçük doğranıp malzemeye eklenir. Karışım soğuması için bir kenarda bekletilir. Yumurta, süzme yoğurt, labne peyniri, şeker ve tuz karıştırılır. 30 dk. dinlendirilen hamur düz bir zeminde açılıp yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir. Labneli karışım hamurun üzerine yayılır ve bademli karışma da eklenir. Önceden ısıtılmış 175 derece ısıli fırında 45 dk. pişirilir.