



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ÖRGÜ

HAMUR MALZEMELERİ

3 su bardağı un (350 gr.)

3/4 kahve fincanı süt (50 gr.)

3/4 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (12 gr.)

50 gr. tereyağ

1 kahve fincanı toz şeker (50 gr.)

1/2 çay kaşığı tuz (1 gr.)

İÇ MALZEMELERİ

1 3/4 su bardağı dövülmüş badem veya fıstık (200 gr.)

2 adet yumurtanın beyazı

1 kahve fincanı toz şeker (50 gr.)

1 çay kaşığı vanilya (3 gr.) veya 1/2 limon kabuğu rendesi

1 tatlı kaşığı kakao (6 gr.)

ÜST PARLATICISININ MALZEMELERİ

1 1/4 çorba kaşığı pudra şekeri (25 gr.)

1 çorba kaşığı limon suyu

2 çorba kaşığı su

Mayalı hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra unlanmış tezgahın üzerine 5 mm. kalınlığında açın. Bütün malzemeleri iyice birbirine karıştırarak hazırlamış olduğunuz içi hamurun üzerine yayın ve uzun kenarından doğru rulo şeklinde sarın. Daha sonra bu rulonun tam ortasından keserek ikili olarak uçlarından başlayarak örün ve yağlanmış tepsiye alın. 25-30 dakikalık bir dinlendirme süresinden sonra 200°C ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkınca henüz sıcakken malzemelerin iyice karıştırılmasıyla hazırlanan üst parlaticısını fırçayla üzerine sürün.