



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ OTURTMA TATLISI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 Yumurta
1 Bardak sıvı yağ
2 Kaşık Sirke
1 Paket Margarin
Yarım Bardak Yoğurt
Badem
Un (aldığı kadar)
Şerbeti için:
Yarım Kg Şeker
Yarım Kg Su

Hamur tuiulup ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır.
Nişasta ile açılıp içine badem konup, rulo yapıp kesilir. Tepsiyeye dizilir.
Piştikten sonra yarım kilo şeker, yarım kilo su ile şerbet yapılıp kaynatılır. Hamurun üzerine dökülür.
