



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ SARMA

5 adet yumurta,  
1 su bardağından 2 parmak eksik tozşeker,  
1 su bardağından 1 parmak eksik un,  
yarım su bardağı irmik.  
Şurup için:  
2.5 su bardağı toz şeker,  
3 su bardağı su ,  
yarım limon suyu,  
vanilya.  
İçi için:  
150 gram frambuaz marmelatı,  
1 su bardağı kavrulmuş file badem.  
Süslemek için:  
Yarım su bardağı kavrulmuş bütün badem,  
50 gram krem şanti,  
frambuaz,  
2 adet taze incir.

Hamur için 5 adet yumurta ve 1 su bardağından 2 parmak eksik toz şekeri kabarıncaya dek karıştırın. 1 su bardağından 1 parmak eksik un ve yarım su bardağı irmik karışımını kevgirden geçirerek ekleyin, iyice karıştırın. Tepsiye yağlı kağıt serin. Hamuru 1 cm kalınlığında olacak şekilde tepsiye dökün. 220 derece fırında 10 dakika pişirin. Bu arada şurubu hazırlayın. 3 su bardağı suyu ve şekeri kaynatın. Koyulaşmasına-yakın limon suyu ve vanilyayı ekleyin. Pandispanyanın üzerine şurubu dökün. Frambuaz marmelatı ve kavrulmuş file bademi yayın. Rulo şeklinde sarın. Soğuduktan sonra üzerine frambuaz marmelatı sürün. Badem, krem şanti, frambuaz ve incirle süsleyip servis yapın.