



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ŞEKERPARE

Bir buçuk su bardağı un
1 çay bardağı pudraşekeri
125 gram margarin
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 kahve fincanı öğütölmüş badem
1 adet yumurta
Yarım limonun rendelenmiş kabuğı
1 çorba kaşığı irmik
Yarım çay bardağı süt
Üzerine koymak için kabukları soyulmuş bütün badem
Şerbeti için:
4 su bardağı tozşeker
4 su bardağı su
Yarım limon

Unu tezgaha eleyip, ortasını açın. Sırasıyla margarin, pudraşekeri, kabartma tozu, yumurta, öğütölmüş badem, irmik, süt ve limon kabuklarını koyup yoğurun. Hamur toparlandıktan sonra, ceviz büyüklüğünde parçalara bölün ve yuvarlak şekil vererek derin bir tepsiye aralıklı olarak dizin. Üzerine, ayıklanmış bütün bademleri bastırarak yerleştirin. 180 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Bu arada, şerbet malzemesini kaynatıp, sıcak olarak tatlıların üzerine gezdirin. Dilediğiniz gibi süsleyip servis yapın.