



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ŐEKERPARE

125 Gr Sana Klasik
2 Adet yumurta
3 Bardak sıcak su
1 Tatlı Kaşığı limon kabuğu rendesi
2 Paket vanilya
1 orba Kaşığı pudra Őekeri
2,5 Su Bardaęı un
1 Tatlı Kaşığı limon suyu
2 Su Bardaęı Őeker
10 Adet l badem
1 Tatlı Kaşığı kabartma tozu

Őeker 2 su bardağı sıcak su ile kaynatılır. Limon suyu akıtılıp koyulaşıncaya kadar kaynatılır. Margarin ile pudra Őekeri karıştırılır beyazlatılır. Yumurta, limon kabuğu rendesi, vanilya, elenmiş un, kabartma tozu konup yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parcalara ayrılır avuç içinde yuvarlanır. Hafif bastırılır. Yarım badem konulur üstüne. Yağlanmış tepsiye dizilip 170 derece fırında pişirilir.