



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ SİMİT

4 adet yumurta
1 kahve fincanı süt
200 gram tozşeker
500 gram un
1 tutam tuz
100 gram margarin
Üzerine serpmek için:Ç
Yeterince kıyılmış badem

Yumurtaların bir tanesinin beyazını ayırıp, geri kalan yumurtaları tozşeker ile birlikte 10 dakika çırpalım.

İçine ufak ufak doğradığımız margarini ilave edip, iyice çırpalım.

Daha sonra tuzu, sütü ve unu da katıp, iyice yoğuralım.

Hazırladığımız hamuru, 1 cm. kalınlığında kare şeklinde açıp, mendil gibi katlayalım.

Bu işlemi, 5 dakika aralarla 4 sefer tekrarlayalım.

En sonunda 1 cm. kalınlığında açıp, kalıplarla halka şeklinde hazırladıktan sonra, yağladığımız fırın tepsisine dizelim.

Üzerine çırptığımız yumurta akını sürüp, kıydığımız bademleri serpiştirdikten sonra, orta ısıllı fırında renk alıncaya kadar pişirelim.