



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ SİMİT

100 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı badem
1 Kahve Fincanı süt
4 Adet yumurta
200 gr toz şeker

Yumurtaların 1 tanesinin beyazını ayırıp, geri kalan yumurtaları toz şeker ile birlikte 10 dakika çırpalım. İçine ufak ufak doğradığımız margarini ilave edip, iyice çırpalım. Daha sonra 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 çırdığımız yumurta akını sürüp, kıydığımız bademleri serpiştirdikten sonra, orta ısı fırında renk alıncaya kadar pişirelim.