



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ SU DAMLASI

4 kişilik Malzemesi  
Yarım paket (125 gr) margarin  
4 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı tozşeker  
1 kahve fincanı pudra şekeri  
3 yumurta  
1 su bardağı su  
2 çay kaşığı vanilya  
1 su bardağı ince çekilmiş badem  
Kızartma için:  
sıvıyağ  
1 tutam tuz  
Süsleme için:  
1 çay bardağı tozşeker  
1 çay bardağı tarçın

Margarini tencerede eritin. 1 çorba kaşığı tozşeker ve 1 bardak suyu ekleyip karıştırın. Kaynayınca unu ilave edip hızla karıştırın ve ateşi kısın, karıştırmaya ara vermeden 10 dakika pişirin. Ateşten alıp soğumaya bırakın. Hamur ılınınca sırasıyla yumurta, badem, vanilya ve pudra şekerini ilave ederek karıştırın. 10 dakika bekletin. Tozşekerle tarçını geniş bir tabakta harmanlayın. Hazırladığınız hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın ve oval hale getirip su damlası şekli verin. Sıvıyağı tavada kızdırıp hamurları kızartın. Kevgirle yağdan alıp tarçınlı karışıma bulayın. İlininca servis yapın.