



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ TARTOLET

Sable hamuru malzemesi

3 adet yumurta

1 küçük paket margarin

150 gr. pudraşekeri (7 çorba kaşığı)

200 gr. un (7 çorba kaşığı)

150 gr. ince çekilmiş badem veya fındık

2-3 adet portakal kabuğu şekerlemesi

Sable hamurunu hazırlayıp, yağlanmış tartölat kalıplarına yerleştiriniz.

İçlerini bademli içle doldurunuz.

1-2 bademi uzun uzun çok ince doğrayıp, bademli için üzerine yapıştırınız.

Kalıpları orta ısı fırına koyup, 20-25 dakika pişiriniz.

Fırından alıp, soğutup kalıplardan çıkarıp, üzerlerine pudraşekeri serpip, servis yapınız.

BADEMLİ İÇİN HAZIRLANMASI:

HAZIRLANIŞI :

Porselen bir kâseye yağı ve pudraşekerini koyup, bir telle karıştırarak beyaz krem haline getiriniz.

Yumurtaları kırıp, onunla da iyice karıştırınız.

Sonra unu, incecik çekilmiş badem veya fındığı, küçük küçük doğranmış şekerlemeyi koyup, hepsini güzelce karıştırınız.

Kaşıkla, veya dişli duy takılmış torbayla kalıpları doldurup, kullanınız.
