



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMSİ

1 paket tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı toz çekilmiş badem
1 çay kaşığı karbonat
Çeyrek çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Yumuşak tereyağı ve pudra şekeri iyice mıcıklanır. Toz badem, tuz ve karbonat eklenir, alt-üst ederek karıştırdıktan sonra bütünleşene ve ele yapışmayana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Oval şekil verilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 180 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.