



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL BADEM TATLISI

Hamuru için:

120 gram tereyağı

Yarım çay bardağı sıvı yağı

Yarım su bardağı nişasta

1 adet yumurta

1 çay bardağı ince çekilmiş badem içi

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2 su bardağı un

Şerbeti için:

2 su bardağı su

2 su bardağı toz şeker

4 damla limon suyu

Bulamak için:

1 çay bardağı irmik

Öncelikle şerbetini hazırlayın.

Su ve şekeri bir tencerede kaynatmaya başlayın.

Tencere kaynadıktan sonra limon suyunu ilave edip güzelce karıştırın.

Şerbetiniz hazır, soğuması için bir kenarda dinlenmeye bırakın.

Hamurunu hazırlamaya başlayın.

Tereyağı, sıvı yağ, nişasta, badem, yumurta, kabartma tozu ve vanilyayı derin bir kabin içinde güzelce karıştırın.

Daha sonra azar azar un ilave edin.

Ele yapışmayan, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar un eklemeye ve karıştırmaya devam edin.

Güzelce yoğurduğunuz hamurdan parçalar kopartın ve uzun silindirler haline getirin.

Bu silindirleri irmiğe bulayın.

İrmiğe bulanmış silindir hamurlarını bir bıçak yardımıyla verev kesin.

Kestiğiniz hamurları belirli aralıklara yağlanmış bir fırın tepsisine dizin.

Önceden 170 derece ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınız sıcak hamurların üzerine önceden hazırladığınız soğuk şerbeti dökün.

Tatlınız şerbeti tamamen çekince dilediğiniz gibi süsleyip hemen servis edebilirsiniz.



