



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL BADEM TATLISI

Hamuru için:

1 su bardağı pudra şekeri

3 su bardağı un

2 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2,5 yemek kaşığı tereyağı

Süslemek için:

1,5 su bardağı haşhaş

200 gram çiğ badem

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Limon suyu

Şerbet için şeker ve suyu tencerede karıştırıp kaynamaya bırakın.

Kaynayınca birkaç damla limon suyu ekleyip birkaç dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Yumurta ve tereyağını derin bir kasede karıştırın.

Pudra şekerini, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip karıştırmaya devam edin.

Son olarak azar azar unu ekleyerek kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.

Hamurları haşhaşa bulayıp tepsiye dizin.

Bademleri hamurların ortalarına bastırarak yerleştirin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin.

Kızaran tatlıları fırından alıp buharı çıktıktan sonra soğuyan şerbeti üzerine gezdirin.

Tatlı şerbetini çektikten sonra servis yapın.

