



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAL BADEM TATLISI

60 gram tereyağı  
60 gram margarin  
½ çay bardağı sıvı yağ  
Yarım çay 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 şeker  
3-4 damla limon suyu

Önce tatlının şerbetini hazırlayıp soğumaya bırakmalıyız.

Su ve şekeri kaynatıp kaynacinca içerisinde limon suyunu sıkın altını kapatıp soğumaya bırakın.

Hamurunu hazırlamak için; margarin, tereyağı, sıvı yağ, nişasta, badem, yumurta, vanilya ve kabartma tozunu karıştırın.

Unu az az ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde edin.

Elde ettiğiniz hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak rulo haline getirin.

İrmiğe bulduğunuz hamuru vevv olarak keserek baklava dilimi şekilde şekiller elde edin.

Kesilen hamurları yağlı kâğıt serili tepsiye aralıklarla dizin.

Önceden ısıttığınız 170 derecelik fırında 25 dakika kadar pişirin.

Pişme işlemi bittiğinde fırından aldığınız sıcak hamura soğuk şerbeti dökün.

Şerbeti tamamen çektiğinde tatlınız sunuma hazırdır.

Üzerine hindistancevizi serpererek sunabilirsiniz.

