



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL BADEM TATLISI

200 gr tereyağı ya da margarin (oda sıcaklığında)

2 adet yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı irmik

1 çay bardağı toz badem

3 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket şekerli vanilin

Üzeri için:

4-5 yemek kaşığı irmik

25-30 adet çiğ badem

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

5-6 damla limon suyu

İlk olarak şerbetimizi hazırlıyoruz. Derin bir tencerenin içerisine toz şeker ve suyu koyup, kaynatın.

Ocaktan almadan önce içerisine limon suyunu ekleyip şerbeti soğumaya bırakın.

Fırınınızı 180 derecede ısıtın.

Hamur için tüm malzemeyi yavaş yavaş un ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Ele yapışmayan yumuşak bir hamur olacak. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, uç kısımları daha ince olacak şekilde silindirik halinde açın. İki ucu bir araya getirip damla şeklinde birleştirin

Hamuru irmiğe bulayıp aralarında boşluk olacak şekilde tepsiye dizin.

Hamur bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Son olarak ortalarına badem koyup, önceden ısıttığınız fırında pembeleşene kadar pişirin.

Fırından çıktıktan 5-6 dakika sonra üzerine soğuyan şerbeti döküp, dinlenmeye bırakın.

