



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BALLI BADEM TATLISI

Malzeme:

500 gram Teremyağ Ballı

1 çay kaşığı karbonat

900 gram Bizim Mutfak Un

Şerbeti için :

1 adet yumurta

1 su bardağı su

2 su bardağı Tozşeker

Şerbet için su ve tozşekeri bir tencereye alıp kaynatın. Soğumaya bırakın. Teremyağ Ballıyı bir tavada eritin. Hamur yoğurma kabına aktarın yumurta, un, nişasta, karbonat ilave ederek yoğurun. Hamurdan ufak parçalar kopararak avucunuzun içinde yuvarladıktan sonra üzerine hafifçe bastırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizdikten sonra ortalarına badem yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Piştikten sonra şerbet döküp çekmesini bekleyin. Tatlılar şerbeti iyice çektikten sonra servis yapın.

[ML® Badem Tatlısı için tıklayın](#)

---