



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI BALIM TATLISI

1 adet yumurta
125 gram yumuşamış tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı nişasta
1 çay bardağı irmik
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
Yarım paket kabartma tozu
2 su bardağı un
1 çay bardağı dövülmüş fındık
Bulamak için:
İrmik
Şerbeti için:
2 su bardağı su
1 su bardağı şeker
Birkaç damla limon suyu
Üzeri için:
50 gram bitter çikolata
5 yemek kaşığı krema
Badem

Şerbet için su ve şekeri tencerede karıştırıp pişirin.

Kaynamaya başladıktan sonra içine limon suyunu ekleyip 10 dakika kadar daha kaynatın ve kenara alın.

Hamur malzemelerini fındık hariç derin bir kasede karıştırıp yoğurarak ele yapışmayan bir hamur elde edin.

Son olarak dövülmüş fındığı da ekleyip harmanlayın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarladıktan sonra irmiğe bulayın ve fırın tepsisine dizin.

Fırını 170 derecede ısıttıktan sonra tatlıyı fırına verin.

25 dakika pişirdiğiniz tatlıyı fırından alıp birkaç dakika soğuttuktan sonra üzerine şerbeti dökün.

Ayrı bir yerde kremayı ısıtıp çikolatayı içine ekleyin.

Çikolatayı kremada ısıtıp tatlıların üzerine azar azar dökün.

Son olarak bademleri de çikolatalı kremanın üzerine yerleştirip tatlınızı servis edin.



© lezzetler.com tarif no:152517 • adı:Ballı Balım Tatlısı • gönderen:hacı karagöz • indirme tarihi:20.05.2024 - 03:08