



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALLI BADEMLİ PASTA

125 gr margarin  
1 ay bardağı tozşeker  
1 ay bardađı süzme bal  
2 adet yumurta  
1 imdik tuz  
6 kahve fincanı un  
1 paket kabartma tozu, vanilya  
Üzeri için:  
100 gr margarin  
1 ay bardađı süzme bal  
1 paket vanilya  
1 ay bardağı iri çekilmiş badem  
2 orba kaşığı süt

Margarini oda ısısında bekletip küçük doğrayın, çukur bir kaba koyun, tozşekeri, balı, yumurtayı ekleyin, tuzu, kabartma tozu ve vanilyayı unu koyup mikserle çırparak düzgün bir karışım elde edinceye kadar çırpın. 20 cm çapında yağlanmış fırın kabına dökün. Üzeri için margarini, balı, vanilyayı, kısık ateşte yağ eriyinceye kadar ısıtın, badem sütü ilave edip iyice karıştırın. İlinınca hamurun üstüne gezdirin önceden ısıtılmış 150 derece fırında 40 dk pişirin. Soğuyunca servis tabağına alıp dilimleyerek servis yapın.

Not: Arzu eden üzerinede bal gezdirebilir.