



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM TATLISI

Fevziye Sürmeli

6 yumurta
2 çorba kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
50 gr file badem
100 gr çekilmiş badem
Şurubun malzemesi:
1 kg toz şeker
3 bardak su

Yumurta sarılarını aklarından ayırarak bir tencereye alın ve şekerini de ilave edin. Kısık ateşte çırpılarak kabartın. Ateşten alarak çekilmiş badem, un ve eritilmiş 1,5 kaşık margarin ekleyin. Yumurta aklarını ayrı bir kaptaki beyazı gibi haline getirin. Karışıma ekleyin. Yağlanmış tepsiye dökerek düzleştirin. Üzerine file bademi serpiştirin. 20 dakika ile yarım saat arasında pişirin. Üzerine soğuk şurup döküp servis edin. Şurubu: Şeker ve suyu bir tencereye koyarak kaynatın. Köpüğünü alın, limon suyunu ekleyin. Kaynatıp ateşten alın. Soğutun.

