



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI BADEMLİ TATLI

6-8 kişilik
7 adet yumurta
2 kahve fincanı tozşeker
Yarım çay kaşığı tuz
8 kahve fincanı ince çekilmiş badem
2 kahve fincanı un
3/4 kahve fincanı eritilmiş tereyağı
Şerbeti için:
4 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
2 çorba kaşığı limon suyu
Süslemek için:
2 kahve fincanı iri kıyılmış badem
Servis için:
Vanilyalı dondurma

Bir büyük bir de küçük iki adet kase hazırlayın. Küçük kaseye yumurta sarılarını, büyük kaseye yumurta aklarını alın. Yumurta sarılarına iki kahve fincanı tozşekeri ilave edin. Çırpma teli ile 8-10 dakika çırpın. Yumurta aklarına tuz ekleyerek 10 dakika hiç durmadan, çırpma teli ile veya mikserle kar kıvamı alana dek çırpın. Daha sonra yumurta sarılarının içine ince çekilmiş bademi ve unu ekleyerek karıştırın. Bu karışıma yumurta aklarını ilave edin. Tahta kaşıkla iyice karıştırın. Tereyağını ekleyerek hamura iyice yedirin. 25 cm çapındaki kenarlı bir tepsinin içini yağlayarak tatlı hamurunu bu tepsiye alın. Sıcak suda bekletip kabuklarını çıkardığınız tatlı bademi, buğday tanesi büyüklüğünde kesin. Daha sonra tepsideki hamurun üzerine serpiştirin. 180 derece fırında üzeri kızarana dek, yaklaşık 25 dakika pişirin. Şerbeti hazırlamak için tozşeker, su ve limon suyunu kaynatın. Fırından çıkardığınız tatlının üzerine, ocaktan aldığınız sıcak haldeki şerbeti gezdirin. Soğuk olarak dondurma ile servis yapın.

Not: Aynı ölçüleri kullanarak badem yerine fındık veya antepfıstığı ile de tatlınızı hazırlayabilirsiniz.