



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM TATLISI

Tuğrul Şavkar

8 adet yumurta (sarisına ve akına ayrılmış)
75 gr. tozşeker (5 çorba kaşığı)
75 gr. un (10 çorba kaşığı)
1/2 çay kaşığı vanilin
300 gr. çekilmiş badem
50 gr. margarin (3 çorba kaşığı)
100 gr. kıyılmış badem
Şurubu için:
625 ml. su
1 kg. tozşeker (4 su bardağı)
1/2 adet limonun suyu ve kabuğu

Fırınınızı 180°C'ye ayarlayıp ısıtın. Yumurta sarısı ile şekeri tencereye koyun. Çırpma teli ile sürekli çırparak çok kısık ateşte, kabarcıncaya kadar 10 dakika pişirin.

Unu, vanilini, çekilmiş bademi ve margarini ekleyip karıştırın. Ateşten alın. Bir başka kaptaki yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar mikser ile çırpın. Tencereye hamurun içine azar azar ekleyip bir kaşıkla karıştırarak yumurta karını hamura yedirin.

Fırın tepsisini yağlayın. Hazırladığınız hamuru tepsiye yayıp, üzerini düzleyin. Kıyılmış bademleri serpiştirin.

Tepsiyi fırına sürerek üzeri iyice kızarıp, kürdan batırıldığında kuru çıkıncaya kadar pişirin.

Bu arada şurubu hazırlamak için şekeri, suyu, limon suyunu ve sıkılan limonun kabuğunu bir taşım kaynatın.

Ateşi kısıp, 5 dakika daha kaynatarak üzerinde biriken köpüğü alın. Limon kabuğunu içinden çıkartıp, şurubu soğumaya bırakın.

Tatlı fırından çıkar çıkmaz soğumuş şurubu bir kepçe ile üzerine döküp kendi tepsisinde soğumaya bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.