



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ BADEM TATLISI

1 orba kasesi tahin
1 orba kasesi pekmez
Yarım su bardağı un
1 su bardađı toz badem
7 adet yumurta
1 su bardađı Őeker
Őerbeti için:
1 kg. Őeker
3 su bardađı su
Yarım adet limon

7 adet yumurta beyazının içine 1 su bardağı Őekeri ekleyip kremŐanti kıvamına gelene kadar mikserle çırpın. İçine yarım su bardağı un, 1 su bardağı toz badem, 7 adet yumurtanın sarısı, 1 çorba kasesi tahin ve 1 çorba kasesi pekmezi dökün ve iyice karıŐtırın. KarıŐımı yağladığınız fırın tepsisine alarak önceden 180 derece ısıtılmıŐ finnda üzeri kızarana kadar 1 yaklaŐık 40-45 dakika piŐirin. 1 kg. Őekeri 3-4 su bardağı suyla kaynamaya bırakın. Őurup kıvamına gelmek üzereyken üzerine yarım limonun suyunu ekleyin. Őerbet bir taŐım kaynayınca tencerenin atanı kapatın ve soğumaya bırakın. Tatlınız sıcakken üzerine hazırlayıp soğuttuğunuz Őerbeti dökün ve servis yapın.