



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÖTİFUR

Ergun Köknar

180 gram pudra şekeri

200 gram iç badem

1 kahve fincanı yumurta akı (3 adet)

Önce bir kuşane alın, içine bademler koyun. Üstüne de bademleri örtecek kada su doldurun. Bir taşım kadar kaynatın. Badem lerin iç kabuklarını soyun ve kuramaya bırakın Bunları bir havanda dövebileceğiniz gibi et ma kinesinin ince dişiyle iki kez çekebilirsiniz Eğer imkanınız varsa, çekilen bademleri orta kalınlıkta bir elekten geçirin. Büyük badem parçalarını kullanmazsanız çok daha iyi olur. Ama ziyan etmek istemiyorsanız onları yeniden çekin ya da havanda döverek inceltin. Çünkü bu büyük parçalar, pişerken pötifurların yer yer çatlamalarına yol açar. Şurasını unutmayın, kullanacağınız bademler net 200 gram gelmelidir. Şimdi sıra, bu ince çekilmiş bademleri, pudraşekeri ve üç yumurta akı ile iyice karıştırmaya geldi. Hepsini bir araya katıp birbirinin içinde eritircesine karıştıralım. Yeterince karıştırdıktan sonra da bu hamuru bir sıkma torbasına koyalım. Kuru bir fırın tepsisine ikişer santim çapında yuvarlaklar halinde sıkalım. Sonra da tepsiyi ortadan daha az ısıdaki bir fırına sürelim. 20 dakika kadar pişirelim. Bu süre içinde de hamurların üstü hafifçe kızarmıştır. Tepsiyi fırından çıkartıp soğumaya terk edelim.