



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI BADEM DİLİMLERİ

100 gr tereyağı
50 gr pudra şekeri
150 gr un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tarçın
Üstü için hafif çırpılmış bir yumurta
25 gr haşlanmış badem
1 yemek kaşığı şeker

28 x 18 cm, boyutlarındaki kalıbı iyice yağlayın. Hafif bir krem haline gelene dek tereyağı ile şekeri karıştırın. Un ile tarçını kabartma tozunu eleyip, şeker ve tereyağı karışımına katın. Hazırlanan kalıba doldurup, iyice bastırın ve palet bıçağı ile üstünü düzleyin. Üzerine çırpıtığınız yumurtadan sürün ve çatalla delik açın. Üstüne, badem ile şeker serpiştirin. Orta ısıdaki fırında 20 dakika, ya da kızarana dek pişirin. Kalıpta soğurken, üstünden çizerek 18 parçaya bölün.