BADEM TATLISI

2 su bardağı toz badem
2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
5 su bardağı un
1 paket tereyağı (250 gr.)
1 çorba kaşığı limon suyu
2 paket kabartma tozu
Şerbeti İçin;
3,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

İlk işlem olarak şerbet hazırlanır. Toz şeker ve su kaynatılır. Kıvam almaya başlayınca ateş azaltılır, limon suyu katılır, 4 – 5 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
Tereyağı yakmadan eritilir. Tereyağı soğurken bademler döverek ya da robottan geçirerek toz haline getirilir.
Yoğurma kabına, erimiş, soğumuş tereyağı, yumurta, limon suyu ve pudra şekeri konur, iyice çırpılır.
İçine toz badem, 1 su bardağı un ve kabartma tozu eklenir, yoğurmaya başlanır.
Kalan 4 su bardağı un yoğurdukça azar azar eklenir. Bütünleşmeyen, kopuk kopuk halde bir hamur elde edilir.
Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Avuç arasında sıktırarak hamurun yapışması sağlanır. Daha sonra oval şekil verilir.
Badem tatlıları az yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, pembe renk alana kadar pişirilir.
Tatlıya fırından çıkar çıkmaz, soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince servise sunulur.

Not: Badem tatlısı Osmanlı mutfağından günümüze gelen lezzetli bir tatlıdır.