



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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 sıkıştırarak 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.