

Badem Tatlısı

Malzemeler

8 yumurta sarısı
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı un
100 gram kabuksuz badem
50 gram erimis margarin
Çeyrek çay kaşığı vanilya
Serbet için ;
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su
Çeyrek limon kabuğu

Yapılışı

İlk olarak yumurtaları kırıp sarısını bir kaba akını bir kaba ayırın. Ardından yumurta sarısına şekeri ilave edip, küçük ateşte çırpma teli ile karıştırarak 10 dakika kabartın. Unu, vanilyayı, çekilmiş bademi, margarin ilave edip karıştırın. Ayırdığınız yumurta beyazını çırpıcı yardımıyla kabartıp, hazır olan malzemelere ilave edip karıştırın. Hazırladığımız karışımı yağlanmış tepsimize dökelim. Üzerine kırılmış bademlerden serpeyim ve fırına verelim. Serbetini soğuk olarak dokun. İsteğe göre üzerine pudra şekeri dökerek servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun.