

Badembura

Malzemeler

500 gr. un

1 yumurta

1 paket vanilya

300 gr. tereyagi

1 bardak ilik sut

1 yemek kasigi kaymak

1 tatli kasigi kuru maya

1 tatli kasigi toz seker

Pudra sekeri

Ici icin;

125 gr. badem

125 gr. seker

Tarcin

Karanfil

Vanilya

Yapilisi

Yarim kilo unun uzerine, 1 yemek kasigi kaymak ve 1 tatli kasigi toz seker konulur. 1 tatli kasigi kuru maya 1 tatli kasigi toz sekerle karistirilip, 2 tatli kasigi suyun icinde eritilir. Kaptaki malzemelerin uzerine; 50 gr. tereyagi, 1 yumurta, 1 paket vanilya, 1 bardak ilik sut ve eritilen maya eklenip ele yapismayan bir kivam alana kadar yogrulur. 15 dakika dinlendirilir. 250 gr. tereyagi eritilir. Dinlenen hamur 3 bezeye ayrilir. Her beze unlu zeminde tepsi buyuklugunde acilir. Aralari eritilmis tereyagiyla yaglanarak ust uste konulur. En ust kat da yaglanir. 3 kat hamur ince bir sekilde sarilip kol boregi gibi katlanir, kolay acilmasi icin yaklasik 5 dakika dolapta sogutulur. Ici icin; 125 gr. badem, 125 gr. seker, tarcin, vanilya ve karanfil karistirilir. Hamur birer parmak kalinliginda dilimlenir. Her dilim elle yassilastirilir, bademli icle doldurulup kapatilir. Tepsiye dira sıra dizilir. 150 derecede isitilmis firinda uzeri pembelesene kadar pisirilir. Pistikten sonra ilinmaya birakilir ve uzerine pudra sekeri serpilir.

Badembura servise hazirdir.