



## Dessert d'Amandes

Badem Tatlısı



2 tasses d'amande en poudre  
2 œufs  
1 tasse de sucre en poudre  
5 tasses de farine  
1 paquet de beurre (250 gr.)  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
2 paquets de poudre à pâte  
Pour le sirop ;  
3,5 tasse de sucre granulé  
2,5 tasse d'eau  
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre. Baissez la température au fur et à mesure. Rajoutez du jus de citron, puis laissez bouillir pendant 4-5 minutes. Retirez du four et laissez refroidir.
- # Faites fondre le beurre sans brûler. Passez les amandes au robot pour obtenir de la poudre.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, du beurre fondu, un œuf, du jus de citron et du sucre en poudre. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez les amandes en poudre, 1 tasse de farine et 1 tasse de poudre à pâte. Commencez à pétrir.
- # Rajoutez les 4 tasses qui restent en pétrissant. Obtenez une pâte qui ne se rassemble pas.
- # Prenez des morceaux de pâte, de la taille d'une noix, serrez entre vos mains pour rassembler. Puis donnez la forme ovale.
- # Placez les dessert dans un plat de cuisson légèrement huilé. Placez au four préchauffé à 190 degrés, puis laissez cuire.
- # Versez du sirop froid sur les dessert, dès la sortie.

N-B; Cette recette vient de la cuisine Ottomane à nos jours.