ACI BADEM EZMESİ

1/2 kg badem içi
1/2 kg toz şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı badem ekstresi

Badem içlerini bol soğuk suyla yıkadıktan sonra kaynar derecedeki suyun içine atın ve en az 5 dakika kadar bekletin. Kabukları iyice yumuşayan bademlerin kabuklarını tek tek soyun. Tekrar soğuk su altından geçirip, süzün. Sonra bir robotun içinde çekip, iyice ezin, püre haline getirip bir kenarda bekletin. Öte yandan bir tencereye toz şeker, su ve limon suyunu koyarak, şerbet gibi pişmeye bırakın. Şeker iyice eriyip, şurup kaynayıp, koyulaşmaya başladığında püre olmuş bademleri, şerbetin içine atın ve birlikte 5 dakika kadar kaynatın. Sonra ocağın altını kapatıp, karışımı soğumaya bırakın. Eğer varsa badem ekstresini de tencerenin içine ilave edin. Soğuyan şerbetli badem ezmesini elinizle yoğurup, ister kurabiye kalıplarıyla isterseniz elle şekil vererek bir tabağa dizin. Buzdolabında 1 gece bekletin. Ya da düz ve kenarları yüksek bir tepsinin içini ıslatıp, bademli hamuru içine yayın. Sonra buzdolabına atıp, bir gece bekletin. Dilimleyerek ikram edin. İsterseniz badem şekerlerinizi kapaklı bir kutuda uzun süre muhafaza edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:72455 • adı:Acı Badem Ezmesi • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:34