



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM EZMESİ (GİRİT)

1 çırpılmış yumurta akı
350 gr (5 su bardağı) taze badem (dövülmüş)
500 gr (2 su bardağı) şeker
1 yumurta sarısı (çırpılmış)
1 tatlı kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı hazır kahve
60 gr (1/2 su bardağı) pudra şekeri
1 çay kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı sıcak su

Önce fırınınızı iyice (200 C) ısıtınız. Tepsinizin içine alüminyum mutfak kâğıdı seriniz. Orta büyüklükte bir tencerede yumurta akı, badem ve şekeri karıştırıp hafif ateşe koyunuz. 10-12 dakika şeker eriyip karışım katılaşarak hafif pembeleşene kadar, karıştırarak pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp içindeki karışımı iki ayrı kâseye bölüştürünüz ve birine yumurta sarısını, ötekine ise tarçın ile kahveyi ekleyip iyice karıştırınız. Parmaklarınızla yumurta sarısını tepsiye yayınız ve üstünü öteki kâsedeki kahveli karışımla örtünüz. Tepsiyi fırında 5-10 dakika, badem ezmesi hafif kızarana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp soğumaya bırakınız.

Orta büyüklükte bir kâsedede pudra şekerini, limon suyu ve sıcak su ile pürütsüz bir hal alana kadar çırpınız. Çırpılmış, pudra şekerini badem ezmesinin üstüne yayıp, badem ezmesini küçük dörtköşe parçalar halinde kesiniz. Biraz beklettikten sonra servis ediniz.