



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM EZMESİ

3 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi
2 su bardağı badem
1 çay kaşığı limon suyu

Şekeri aliminyum olmayan bir tencereye koyunuz. Üzerine 2 su bardağı su ilave ederek orta hararetli ısı üzerinde şeker eriyinceye kadar karıştırınız. Şurup kaynayınca ısını azaltıp koyulaşmasını sağlayınız. Bademlerin üzerini örtünceye kadar su koyup 10 dakika kaynatarak kabuğunu soyunuz. Şurup koyulaşınca kıvamını anlamak için 1 çorba kaşığı kıvamlı şuruptan alıp içinde su bulunan bardağın içine akıtınız. Lokum kıvamına gelmişse olmuştur. Limon suyu katıp ısıdan alınız. Üzerine 1/2 çorba kaşığı su serpiniz. Ilınınca tahta kaşıkla hızlı karıştırarak beyazlatınız. Çekilmiş badem ilave edip, yoğurunuz. Yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayınız, hindistancevizine bulayınız.

Not: Değişik şekiller verilebilir. Rulo yapıp dilimlenebilir, veya merdane ile 2 cm. kalınlığında açılır. Enine ve boyuna kesilerek kare veya baklava şekline getirilir.

