



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM EZMESİ

Malzeme:

- 1 su bardağı su
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı toz badem
- 2 çay kaşığı limon suyu

Tozşeker ve suyu sos tenceresine aktarın. Bir taşım kaynayıncaya kısık ateşte 15-20 dakika daha kaynatın. Limon suyu ekleyip karıştırdıktan sonra ocağın altını kapatın. Kıvamın olduğunu anlamak için karışımdan bir çay kaşığı kadar alıp soğuk suyun içine atabilirsiniz. Eğer şerbet lokum gibi suyun dibine çöküyorsa olmuş demektir. Şerbeti helva gibi uzun uzun karıştırarak macun kıvamı almasını sağlayın. Karışıma toz bademi ekleyip karıştırın. Karışımı düz bir tepsiye yayıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra ıslak bir bıçak yardımı ile küçük parçalar halinde dilimleyerek servis yapın.
