



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM ŞURUBU

15 gram acı badem
1250 gram şeker
750 gram su
1 adet yumurta akı
Pek az bergamut suyu
300 gram taze tatlı badem

Evvelâ, taze bademleri haşlayıp kabuklarını çıkarmalı ve havanda iyice dövmelidir. Bir mikdar su ile karıştırarak bir kere süzmeli. Kalan badem posalarını tekrar havanda ezerek yine biraz su ile karıştırarak süzmelidir. Elde edilen bu badem suyuna şekeri de ilâve etmeli, bir yumurta akıyla da kestirip şurup kıvamını buluncaya kadar kaynatmalıdır. Kap, ateşten indirilmeden evvel, biraz (bergamut suyu) dökerek bu işi tamamlamalıdır. Sonra, şurubu şişelere doldurup saklamalıdır.

Not: Badem şurubu, ağır misafirlere sunulacak buzlu şerbetleri hazırlamak için, güzel bir sermaye ve makbule geçecek bir ikramdır.