



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BADEMLİ ELMASIYE

Malzemeler:

2 su bardağı badem
15 adet acı badem
2 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı balık nefsi
5 su bardağı süt

Hazırlanışı:

Bademler kısa süre sıcak suda tutulur, sonra iç kabukları soyulur. Havanda ya da mutfak robotunda az süt ilave ederek macun kıvamına getirilir. Tencereye aktarılır, üzerine süt ve şeker eklenir sürekli karıştırarak kısa süre kaynatılır. Ateşten alınca tülbentten ya da ince süzgeçten geçirerek sübyesi çıkarılır. Çıkan malzeme balık nefsi ile karıştırılır. Uygun büyüklükte bir kalıba dökülür, buzluğa konur. Yaklaşık 2 saat sonra kalıp ılık su ile ıslatılır, servis tabağına ters çevrilir.

Not: Balık nefsi bulunamazsa kullanılmadan da hazırlanabilir.