BALLI ÇITIR BADEM

https://www.elele.com.tr

2 su bardağı çiğ badem
3 yemek kaşığı şeker
Yarım çay kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı bal
2 yemek kaşığı su
2 çay kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı vanilya esansı

Bademleri yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yayıp önceden ısıtılmış 350 derece fırında 10 dakika pişirin. Bademleri yanmaması için ara ara çevirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Küçük bir kasede şeker ve tarçını karıştırın. Bal, su, zeytinyağı ve vanilya esansını sos tenceresine alın ve karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca soğuyan bademleri ilave edip üç dakika pişirin. Son olarak şekerli tarçından 1.5 yemek kaşığı kadar ilave edin ve şeker karamelize olana kadar pişirmeye devam edin. Şeker karamelize olmaya başladığında bademleri ocaktan alıp geniş bir kaseye alın ve kalan şekerli karışımı ekleyin. Kaseyi iyice sallayarak şekerin bademlerin üzerine iyice yapışmasını sağlayın. Bademleri yağlı kağıt serili bir fırın tepsisinin üzerine yayıp soğumaya bırakın.



© lezzetler.com tarif no:128034 • adı:Ballı Çıtır Badem • gönderen:mujo • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:38