



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOK KOLAY USULDE BADEM EZMESİ

yarım kilo tatlı badem
yarım kilo pudra şekeri

yapılışı:

yarım kilo bademleri iyicene yıkıyalım

kaynar sıcak suda bekletelim [kabukları soyulsun diye]

kabuklarını soyduktan sonra bir tepsiye serip kurutmaya bırakalım

bademler iyicene kuruduktan sonra robottan veya rondodan geçirelim iyicene bademleri kıyalım

bademleri ince ince kıydıktan sonra pudra şekerini yavaş yavaş katalım bir hamur yapalım

hamur oluştuktan sonra elimizi hafif ıslatıp hamurdan parçalar kopararak tezgahın üstünde silindir şeklinde

yuvarlıyalım verev şeklinde istenilen boyutta kesilerek yine kurutulmak üzere bir tepsiye aralıklı olarak koyalım ,

badem ezmesi kuruduktan sonra kapaklı bir kutuda saklıyalım. Afiyet olsun