



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM EZMESİ

Yarım kg kabuksuz badem
1 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı su
1 çay kaşığı badem aroması
1 tatlı kaşığı tereyağı

Bademler rengi dönmeden çok kısık ateşte teflon tavada tereyağı ile ısıtılır. Başka bir kaptaki şeker ve su koyu bir kıvama gelene kadar kaynatılır. Daha sonra bademler robota konur ve öğütülmeye başlanır. Biraz öğütülünce bu kez de üstten yavaş yavaş sıcak olan şerbeti ilave edilir. Şerbet ile karışan bademler kıvama gelince makineden alınır ve elle biraz şekil verilip bir sararının içine konur ve yuvarlanır. Daha sonra dilimler halinde kesilerek servis yapılır.

