



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM EZMESİ

Bu tarif Mütevazı Lezzetler® ikramlar kitabımın 362. sayfasında yer alır.

1 Su bardağı iç badem
1,5 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı su
Yarım çay kaşığı limon suyu

Bademler kaynar suda 5 - 10 dakika kaynatılır, bu şekilde iç kabukları yumuşar ve çabuk soyulması sağlanır.
Soyulan bademler dövülerek ya da robottan geçirilerek un haline getirilir.
Diğer taraftan emaye ya da çelik bir tencereye toz şeker ve su konur, orta ateşli ocağa yerleştirilir, şeker eriyene kadar karıştırılır, kaynayınca ocak kısılır, katılaşana kadar ara sıra karıştırılır.
Koyulaşmaya başlayınca limon suyu eklenir.
Kıvama geldiğini anlamak için, su dolu bardağa 1 - 2 damla damlatılır, suyun içerisinde dağılmıyorsa olmuş demektir.
Ocaktan alınır, üzerine bir kaç damla soğuk su serpilir biraz ılıyınca, tahta kaşıkla çarparak beyazlatılır.
Beyazlatılmış şerbetin üzerine un haline getirilmiş iç badem eklenir, yoğurulur, cevizden küçük parçalar alınır, yuvarlanarak şekil verilir.
Düz bir şekerliğe dizilerek ikram edilir.

Not: Bu metotla antepfıstığı, ceviz, fındık ezmeleri de hazırlanabilir.

[ML® Badem Ezmesi için tıklayın](#)

