



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM EZMESİ

500 gr. iç badem
250 gr. pudraşeker
250 gr. tozşeker
1 çorba kaşığı kakao
Yarım fincan gülsuyu
Vanilya

Bademleri ayıklayıp üzerine sıcak su koyup, bir taşım ateşte kaynatıp hemen ateşten alınız.

Üzerine bolca soğuk su koyup, bademin kabuklarını soyunuz.

Soyulan bademleri kurulayıp, makineden 1-2 defa çekip, çok ince hale getiriniz.

Çekilen bademleri hamur tahtasına koyup, üzerine pudraşekerini serpip, ortasını açınız.

Diğer tarafta 250 gr. şekerini bir kaba koyup, üzerine bir parmak kadar su koyup, kaynatarak ağda şekeri haline getiriniz.

Koyulaşan şekeri ateşten alıp, bademin ortasına koyunuz.

Gülsuyunu, vanilyayı da koyup, hafif şurup soğuyunca etraftan bademleri alarak ovucunuzla sıkıştırarak sıkıştırarak bir hamur yapınız. (Şeker sıcakken tutar, bu bakımdan yoğurma işlemini biraz sıcakken yapmalıdır.)

Yoğurulan hamuru iki eşit parçaya ayırınız.

Hamurun bir parçasını elinizle yuvarlayarak rulo şekline getiriniz.

İstediğiniz kalınlığa gelince, istediğiniz enlilikte kesip, kutuya veya şekerliklere koyunuz.

Diğer parçayı iki eşit parçaya ayırıp, birine kakaoyu katarak siyah hale getiriniz.

Önce beyaz olanı merdaneyle 1 cm. kalınlıkta açınız.

Sonra kakaolusunu aynı kalınlıkta açıp, beyaz olanın üzerine koyunuz.

Hafifçe iki parçayı bastırarak yapışmayı temin ediniz.

Sonra hamuru 2-3 cm.'lik şeritlere kesip, tekrar enine kare, dikdört gen vb. şekillerde kesip, kutu, şekerlik vb. kaplara koyup, servis yapınız.