



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM ŞURUBU

Tuğrul Şavkar

320 gr. tatlı badem
10 gr. acı badem
650 ml. su
1250 gr. tozşeker (5 su bardağı)
1 adet yumurta akı (çırpılmış)
1 çorba kş. bergamut suyu

Tatlı badem ile acı bademleri bir havanda dövün. Üzerine suyun birazını ekleyip süzgeçten temiz bir kaba süzdürün. Kalan posaya su katın ve dövmeye devam edin. Yeniden süzdürün. Su ve posa bitinceye kadar bu işlemi yineleyerek süzdürün. Şekeri ve yumurta akını badem suyuyla iyice karıştırın. Ateşe oturtarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, şurup koyulaşıp kıvamını buluncaya kadar kaynatmayı sürdürün. Bergamut suyunu katıp, ateşten alarak soğumaya bırakın.