TUZLU BADEM (ALMAN)

250 gram iç badem
1.5 silme çorba kaşığı tuz
20 gram tereyağ

1) Bir kaba 250 gram iç badem ile üstlerine iyice kaplayabilecek kadar su doldurduktan sonra bunları kuvvetli ateşe oturtarak, ancak bir taşım kaynamaya bırakmalıdır. (Bademleri lüzumdan fazla kaynatmamalıdır).
2) Su bir taşım kaynayınca kabı ateşten alarak derhal bademlerin suyunu dökmeli sonra da az kaynatılmış olan bu bademlerin kabuklarını soymalıdır.
3) Bademlerin kabuklarının ayıklanması sona erince: bir sahana veya tavaya 1 silme çorba kaşığı yağ koyarak küçük ateşte yağı eritmeli sonra da erimiş bu yağa kabuklarını ayıklamış olduğumuz bademleri atarak bir kaşıkla karıştırdıktan sonra bunlara 1.5 silme çorba kaşığı da tuz ilâve ederek hepsini tekrar iyice bir karıştırmak ve sahanı ateş-den almalıdır.
4) Sonra bu bademleri bir kaşıkla sahandan alarak içine yağ kâğıdı serilmiş bir fırın tepsisine yaymalı sonra da tepsiyi fırına sürerek bir tarafları penbeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretile bademlerin her iki tarafının da kızarmasını temin etmeli ve fırından çıkararak bademleri bir tabağa almalı ve soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11345 • adı:TUZLU BADEM (Alman) • gönderen:Horse • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:46