TUZLU BADEM

250 gram iç badem
1.5 silme çorba kaşığı tuz
1 adet yumurta akı

1) Bir kaba 250 gram iç badem ile üstlerini iyice kaplayabilecek kadar su doldurduktan sonra bunları kuvvetli ateşe oturtarak suyu bir taşım kaynamaya bırakmalıdır (Bademleri lüzumundan fazla kaynat-mamalıdır, aksi takdirde kayış gibi olurlar.
2) Su bir taşım kaynayınca kabı ateşten alarak derhal bademlerin suyunu dökmeli, sonra da az kaynatılmış olan bu" bademlerin kabuklarını soymalı ve nemliliklerinin gitmesi için bunları iki üç saat, hattâ imkân varsa, on iki saat bir tarafa bırakmalıdır.
3) Sonra bu bademleri bir tabağa alarak, üstlerine evvelâ 1.5 silme çorba kaşığı tuz serpmeli ve bir karıştırdıktan sonra bu tuzlu bademlere 1 adet de yumurta akı katmalı ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra tuz ve yumurta akma bulanmış bu bademleri, içine yağ kâğıdı yayılmış bir fırın fej.sisine serpercesine yaymalı, sonra da tepsiyi fırına sürerek bir tarafları penbeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretile bademlerin her iki taraflarının da kızarmasını temin etmeli ve fırından çıkararak bademleri bir tabağa almalı ve soğuduktan sonra servis Yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11343 • adı:TUZLU BADEM • gönderen:Horse • indirme tarihi:23.04.2024 - 20:29