



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI BADEM (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

5 yumurta beyazı

600 gr. çekilmiş tatlı badem

600 gr. pudra şekeri

50 gr. acı badem

YAPILIŞI

Fırını 170 Oc 'ye ayarlayıp ön ısıtma yaptıktan sonra, fırın tepsisine yağlı kağıt yayılarak bir kenara alınır. Bir kasede yumurta beyazları çırpılarak kar haline getirilir. Sıcak suda bademler haşlanıp kabukları soyulur. Bir mikser (veya havan) yardımı ile dövme işlemi yapılırken, pudra şekerinin üçte biri eklenerek mikserden (havandan) alınır. Bir kasede duran kar halindeki yumurta akı, ikiye ayrılarak bir kısmının içine bademler eklenerek karıştırılır. Daha sonra içine geri kalan yumurta beyazı ve şeker eklenerek kuvvetle karıştırılıp bir hamur elde edilir. Bu hamurun kıvamı ne çok katı, ne de akıcı olmalı, ancak kendi kendine yayılacak kadar yumuşak olmalı. Hazır olan fırın tepsi içindeki kağıdın üzerine bir tatlı kaşığı yardımı ile hamurdan alınır. Aralarında bir parmak aralık kalacak şekilde, top top dökülerek ve yayılmalarını sağlamak maksadı ile 10 dk. bekletildikten sonra, yarısının üstüne badem koyarak fırında 25 dk. hafif kahverengi bir renk alıncaya kadar pişirilip fırından alınır. 5 dk. bekledikten sonra iki yarım üst üste gelecek şekilde yapıştırılarak servis edilir.