



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIBADEM EZMESİ

500 gram badem içi
500 gram toz şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı badem ekstresi

Badem içlerini bol soğuk suyla yıkadıktan sonra kaynar derecedeki suyun içine atın ve en az 5 dakika kadar bekletin. Bademlerin iyice yumuşayan kabuklarını tek tek soyun. Tekrar soğuk su altından geçirip süzölmeye bırakın. Bir robotun içinde çekip, iyice ezin, püre haline getirip bir kenarda bekletin.

Bir tencereye toz şeker, su ve limon suyunu koyarak, şerbet gibi pişmeye bırakalım. Şeker iyice eriyip, şurup kaynayıp, koyulaşmaya başladığında püre olmuş bademleri, şerbetin içine atın ve birlikte 5 dakika kadar kaynatın. Ocağın altını kapatıp, karışımı soğumaya bırakın. Eğer varsa badem ekstresini de tencerenin içine ilave edin.

Soğuyan şerbetli badem ezmesini elinizle yoğurup, ister kurabiye kalıplarıyla isterseniz elle şekil vererek bir tabağa dizin. Buzdolabında 1 gece bekletin. Ya da düz ve kenarları yüksek bir tepsinin içini ıslatıp, bademli hamuru içine yayın. Buzdolabına atıp, bir gece bekletin. Dilimleyerek ikram edin. İsterseniz badem şekerlerinizi kapaklı bir kutuda uzun süre muhafaza edebilirsiniz.

