



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEM EZMELİ KARDAN ADAMLAR

<https://www.droetker.com.tr>

Badem ezmesi:

1 su bardağı öğütülmüş badem  
4 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri  
2 - 3 yemek kaşığı süt

Süslemek için:

100 g Dr. Oetker Şeker Hamuru  
Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı  
Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi  
Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı  
3 damla Gıda boyası (siyah)

Öğütülmüş badem ve pudra şekerini derin bir kaba alın ve kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine sütü ilave edip iyice yoğurun ve buzdolabında 15 dakika bekletin.

Şeker hamurunu 4 eşit parçaya ayırın ve yuvarlayın. Küçük bir kaba 4 damla kırmızı jel renklendirici damlatın, üzerine 2 damla mavi jel renklendirici damlatın ve iyice karıştırarak mor rengi elde edin. Şeker hamurlarının birini hazırladığınız mor renk ile dıştan içe doğru yoğurarak renklendirin. Ayrı bir kaba 5 damla sarı ve 2 damla kırmızı jel renklendirici damlatın ve karıştırarak turuncu rengi elde edin. Şeker hamurlarından birine ekleyip yoğurun. Bir adet beyaz şeker hamuruna 4 damla kırmızı jel renklendirici ekleyip yoğurarak pembe rengi elde edin. Kalan şeker hamurunu 3 damla siyah gıda boyası ile renklendirin.

Hazırladığınız badem ezmesini buzdolabından çıkarın ve kısa bir süre yoğurun.

Parçalara bölüp yuvarlayarak 2 adet büyük ve 1 adet küçük kardan adam hazırlayın. Renklendirdiğiniz şeker hamurları ile kardan adamlara burun, göz ve aksesuarlarını hazırlayın, su ile hafif ıslatarak üzerlerine yapıştırın.

