



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM EZMESİ (EDİRNE)

Badem sıcak suda haşlanıp ayıklanır ve kurutulur. Mermer dibek içinde dövülerek un haline getirilir. Bir kazanda şeker istenilen koyuluğa gelinceye kadar kaynatılır, ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Bu soğumuş şerbet ile un haline getirdiğimiz badem tozu yavaş yavaş şekeri emecek şekilde karıştırılır. Hamur haline gelen bu karışım mermer taşa serilir, tekrar soğumaya bırakılır. Sonra elle ezilmek suretiyle topaç biçimi verilir. Bu topaçlar tekrar elle ezilerek fitil haline getirilip kesilir.

