



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM EZMESİ (EDİRNE)

Badem içi çok az haşlandıktan sonra kabukları soyulur, kurutulduktan sonra mikserde toz haline getirilir. Şekerli su kaynatılarak çok koyu bir şerbet hazırlanır, soğutulur, bu şerbet badem tozu ile iyice karıştırılarak kalın bir hamur elde edilir. Bu hamur yoğurulurak özleştirilir, oklava ile biraz kalın açılır ve değişik şekillerde kesilir. Kesilen şekerlemeler bir tabağa dizilerek ikram edilir.

Not: Arzu edilirse şekerlemelerin üzerine hindistancevizi serpilebilir.

