



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM EZMESİ (EDİRNE)

<https://www.edirnededen.com>

Bir miktar şekere maya olarak krem tartar ve limon tozu katılarak yüz kırk dereceye kadar kaynatılır. Ateşten indirildikten sonra şeker küreği ile hafifçe soğutulup içine dövülmüş badem karıştırılarak bir süre daha ısıtılır. Karışım toparlanmaya başladığı zaman tekrar soğutulmaya bırakılır. El ile güzelce ezilip tamamıyla kaynaşması sağlanır. Yine el ile fitil çekilir, rulo haline getirilir. Daha sonra bıçak ile kesilip tepsiye veya kutulara dizilir.

Not: Şehri gezmeye gelenlerin tanıdıklarına götürecekleri Edirneye has bir şekerleme.. özellikle bayram günlerinde, badem ezmesi satan şekerleme dükkanlarına girip, çıkmak dahi zordur.