



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM EZMESİ

Nilgün Tatlı

1 su bardağı su

1,5 su bardağı badem (sıcak suda bekletilmiş, kabukları soyulmuş ve iyice kurutulmuş, incecik dövülmüş)

1,5 su bardağı toz şeker

1 çay kaşığı nişasta (1 çorba kaşığı suyla açılmış)

Çelik tencereye koyduğunuz toz şekeri 1 bardak su ile güzelce eritin, sonra kaynatın, koyu kıvam olana kadar devam edin, porselen bir tabağa damlatın, eğer top gibi düşüp dağılmıyorsa kıvamındadır. O zaman ocaktan alıp biraz ılıtın, nişastayı koyup mixer veya parçalayıcı ile bembeyaz olana kadar çırpın. İçine bademi ilave edip güzelce karıştırın, el değecek ısıda olduğunda elinizle yoğurun, istediğiniz şekli verip düz bir servis tabağına sıralayın.

Not: 14. yüzyılda Sarayda, helvahânede çalışan Edirneli şeker ustaları bu lezzeti Saraya ve gelen konuklara sevdirmiştir. Tatlı ve acı olmak üzere iki çeşit badem ezmesi yapılmıştır. 16. yüzyıla kadar bu tür tatlılarda tatlandırıcı olarak pekmez ve bal kullanılmışken, 17. yüzyıldan sonra şekerin bulunabilir olmasıyla tatlandırıcı olarak şeker kullanılmıştır. Acı bademin fazla yendiğinde veya kullanıldığında zehirleme etkisi olduğundan, tatlılardaki badem miktarları ustalar tarafından dikkatlice ayarlanmıştır.

17. yüzyıl sonlarında, İstanbul'un şeker, akide şekeri, lokum ve badem ezmesini karşılayan bir zat, çeşit çeşit şekerler, lokumlar geliştirerek ülkemizin bu özel tatlarını dünyaya taşımıştır. Günümüz ustaları da bu lezzetleri aynı nefasette imal edip gerek yurt içi gerekse yurt dışında mutfağımızı tanıtmaktadır. Aynı şekilde, meşhur Bebek Badem Ezmesi 19. yüzyıldan beri geçmişteki nefasetinden ödün vermeden günümüzde de üretimine devam etmektedir.

Avrupa ve geneline bizden yayılan badem ezmesinin içine Avrupalılar biraz fazla şeker katmışlar, kendi damak zevklerine göre (bizden ilham aldıkları söylenebilir) marzipan adıyla bilinen hamuru yapmışlar, bu hamur ile pastaların dış yüzeyini kaplayıp hem lezzeti hem de görsel güzelliği arttırmışlardır.



© lezzetler.com tarif no:119655 • adi:Badem Ezmesi • gönderen:tencere-tava • indirme tarihi:19.09.2024 - 14:43