



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM EZMESİ

<https://yemek.name>

1 su bardağı iç badem
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1/2 çay kaşığı limon suyu

Bademler kaynar suda 5 - 10 dakika kaynatılır.
Kabukları yumuşayan bademler kolayca soyulur.
Soyulan bademler kurulanıp mutfak robotundan geçirilerek un haline getirilir.
Diğer tarafta şeker ve su orta ateşte ara sıra karıştırılarak koyulaşınca kadar kaynatılır.
Koyulaşmaya başlayınca limon suyu eklenir.
Su dolu bardağa 1 - 2 damla şerbet damlatılır.
Şeker suyun içerisinde dağılmıyorsa şerbet kıvama gelmiş demektir.
Altı kapatılıp ocaktan alınır.
Üzerine bir kaç damla soğuk su serpilip, ılınması beklenir.
İlinan şerbet, mikser ya da el blendırı ile beyazlatılır.
Beyazlatılan şerbetin üzerine badem unueklenip, kıvamlı bir hamur eldedilir.
Hamur mermer bir tezgahda 1 cm panda bir rulo haline getirilip bıçakla kesilir.

Not: Aynı şekilde fıstık ve ceviz ezmeleri de yapabilirsiniz.

