BADEM EZMESİ

1 kilogram badem
3 su bardağı toz şeker
1 adet limonun suyu
Su

Bademleri bir kaseye alıp, üzerini geçecek kadar sıcak su koyun. Yumuşayınca suyu süzün ve kabuklarını ayıklayıp kurutun. Makineden geçirerek püre haline getirin.
Ayrı bir kapta toz şekeri, üzerini örtecek kadar suyla örterek ateşe koyun. Tam kaynamadan ezilmiş bademleri ve limon suyunu ekleyin. Dibi tutmasın diye, karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ateşten alın. Bir kalıba dökün. Soğuyunca bir bıçakla biçim vererek dilimleyip, servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:143338 • adı:Badem Ezmesi • gönderen:cTesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:01