



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM EZMESİ

Tuğrul Şavkar

600 gr. taze badem
500 gr. pudraşekeri (4 su bardağı)
125 ml. su

Bademleri kaynar suda birkaç dakika haşlayarak kabuklarını ayıklayın. Ayıklanmış bademleri bir bez arasında kurulayarak robottan geçirip, toz haline getirin.

Toz bademleri bir karıştırma kabına koyarak üzerlerine pudraşekerini ve suyu ekleyin. Elinizle yoğurarak şekerini bademlere yedirin. Yoğurmayı sürdürüp şekerini bademin içinde ezerek eritin.

Tümünü alabilecek bir tepsiye, hazırladığınız macun kıvamındaki badem ezmesini bir parmak kalınlığında, düzgün bir biçimde yayın. 1 saat serin bir yerde dinlendirip, 1 cm. x 4 cm.'lik dikdörtgen parçalar halinde keserek servis yapın.