



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BADEM EZMESİ

1 kilo tuzsuz badem  
750 gr. şeker  
1 adet limonun suyu

Bademleri kaynar suda su ılıncaya kadar bekletin. Daha sonra kabuklarını ayıklayın. Kağıt havlu üzerinde kurumaya bırakın. Kuruyan bademleri mutfak robotunda çekerek un haline getirin. Bir tencerede şeker ve 4 su bardağı suyu kaynatın. Şurup koyulaşmaya başlamadan önce limon suyu ve bademleri ekleyin. Dibi tutmasını diye helva gibi sürekli karıştırın. Kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra ateşten alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra elle şekil verin.

[ML® Fıstık Ezmesi için tıklayın](#)

---