



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEM KREMASI

150 gr iç badem  
150 gr pudra şekeri  
50 gr tereyağı  
2 bütün yumurta

İç badem 2 bardak suda bir taşım kaynatıldıktan sonra, iç kabukları ayıklanır, sonra da gayet ince dişli badem ya da et makinesinde iki defa çekilerek bir tencereye koyulur.

Sonra, tenceredeki bu bademlere; 150 gram da pudra şekeri katılarak, harmanlamak suretiyle birbirlerine karıştırılır, şekerli bademlere, teker teker olmak üzere 2 adet de bütün yumurta katılır ve her yumurta ilâvesinde de, avuç ile mıcıklayarak yumurtalar karışıma yedirilir.

Sonra, karışım 50 gram da tereyağı ya da margarin katılarak, tekrar birkaç kez daha elle mıcıklemek ya da telle karıştırmak suretiyle tereyağı da yedirilir, elde edilen bu krema pastalarda kullanılır.

---