



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM KURABİYESİ

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Bir kıyye haşlanıp kabuğu çıkmış bademi taş havanda iyice dakkedip içine bir kıyye dahi kelle şekeri izafe ile yine gereği gibi hallolunca döğüp ezilip karışıkta içine dört yumurtanın akını dahi ilave edip birkaç dahi dakkedeler.

Badehu münasip tepsi üzerine çârçûbe kâğıtları döşeyip üzerine işbu mamulü yuvarlak dizip yine üstüne kâğıt örtüp alt ve üst kâğıdının uçlarını birbirine ilıştırıp fırında bir saat dura.

Badehu çıkarıp münasip mahalle istif edeler. Bazıları içine tarçın ve karanfil ve sakız ve limon kabuğu ilave ederler. Bazen yumurta akı yerine misk ile gül suyu korlar.

Bazen bir miktar kırmız dahi ilave ederler.