



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM ŞEKERLEMESİ

650 gram bademi akşamdan suya koyup ertesi sabah kabuklarını ayıklayınız. Kuruladıktan sonra mermer havanda demir el ile çok özlü hamur haline gelinceye dek dövünüz. 650 gram şeker dövüp elekten geçirdikten sonra dövülen badem hamuruyla yoğurunuz. Ortaları çukur kurabiyeler yapıp çukurlara birer badem koyunuz. Sonra bir tahta üstüne dizip gölgelik yerde 4 gün kuruttuktan sonra yiyebilirsiniz.

[ML® Elma Şekeri için tıklayın](#)
