



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ BADEM

Malzeme 250 gram kavrulmamış badem, 1 yumurta akı, tuz

Yapılışı Bademleri tuzlu suda 10 dakika haşlayın, süzün. Soğumaya başlayınca kabuklarını soyun. Beyaz olarak ortaya çıkan bademleri bir kağıt peçete ile kurulayın, içine alüminyum (mutfak folyosu) serilmiş bir fırın tepsisine yayarak koyun. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına atın, zaman zaman kapağını açarak bademleri tahta kaşıkla karıştırın, renkleri koyulaşmaya başlayınca çıkartın. Diğer yandan bir yumurtanın akını tuz ile çırpılarak köpük haline getirin. Tepsisi ile fırından çıkarttığınız hafifçe kavrulmuş, rengi donmuş bademlere, tuzlu yumurta akını dökün ve tepsiye yayarak yeniden fırına koyun. Bademler esmerleşinceye kadar yine arada bir tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Bademleri soğuduktan sonra ağzı sıkıca kapanabilen bir cam kaptaki saklayın, böylece uzun süre tazeliklerini korurlar. Tuzla çırpıtığınız yumurta akına kırmızı biber de koyarsanız acılı bir çerez elde edebilirsiniz
