



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ BADEMLİ EZME

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz damla sakızı
3 adet yumurta akı
1 tatlı kaşığı gül suyu
750 gr. badem tozu
750 gr. tozşeker
Çilek püresi için:
2 su bardağı çilek
1 su bardağı pudra şekeri
Üzeri için:
1 çay bardağı badem

Çilek püresi için, ayıklanmış ve yıkanmış çilekleri pudra şekeri ile beraber ezerek püre haline getirin. Karıştırarak bir taşım kaynatın ve soğutun.

Mutfak robotunuza, toz şeker, badem, tarçın, gül suyu ve damla sakızını koyarak 3 4 dakika öğütün. Yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın. Badem hamuruna yavaşça yumurta aklarını yedin. Yağlanmış fırın tepsinize badem hamurunu yayın. 200 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Ezme soğuyunca üzerine çilek püresi, badem tozu ve pudra şekeri serpererek dilimleyin.

