



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOKO BADEM

- 5 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı dövülmüş badem
- 1 su bardağı hazır çiğ krema
- 1 su bardağı süt
- 1-2 damla badem esansı

Oda sıcaklığındaki yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Derin bir kabın içinde yumurta sarılarına toz şekeri ekleyerek bir dakika kadar çırpın. İçine dövülmüş badem, krema ve sütü ilave ederek yine çırpın ve tüm malzemeleri iyice birbirine karıştırın. Varsa badem esansı veya likörünü de bu esnada ekleyin.

Orta boy bir tencere alıp tüm bu karışımı içine aktarın. Daha sonra çok kısık bir ateşin üzerinde sürekli karıştırarak, koyulaşmaya kadar 10-12 dakika pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Öte yandan ayırdığınız yumurta beyazlarını tuzla beraber mikserle en az 5-6 dakika çırpın. Yumurta akları kar gibi bembeyaz olduğunda kıvama gelmiş demektir. Bir tarafta soğumaya bıraktığınız kremanın içine bu kar gibi olmuş yumurta aklarını ilave edip sadece kaşık ya da spatulayla şöyle bir karıştırın. Sonra kuplara paylaştırıp buzdolabında 2-3 saat soğumaya ve iyice kıvam olmaya bırakın.

Servis yaparken üzerine kızarmış bütün badem ve taze nane yaprağıyla süs yapabilirsiniz.

