



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ BADEM ŞEKERİ

Elif Korkmazel

- 1 su bardağı tuzsuz badem
- 2 su bardağı toz şeker
- 1/2 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 su bardağı tuzsuz yer fıstığı
- 2 damla limon suyu

Bademleri beş dakika haşlayıp kabuklarını soyun. Yapışmaz yüzeyli bir tavada birkaç dakika kavurun. Toz şeker ve suyu kaynatın. Köpük köpük olunca içine limon suyunu ekleyip iki dakika daha kaynatın. Ocağı iyice kısip tereyağı, tarçın ve karbonat ekleyin. Bir-iki dakika sonra badem ve fıstıkları ekleyin. Tereyağı sürülmüş bir tepsiye döküp soğumaya bırakın. Bıçakla kesip servis yapın.