



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEBÜZÜNYE (DİYARBAKIR)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı ağartılmış badem (payam)  
2 su bardağı toz şeker  
1 fincan su

Bademler sıcak suya konularak bir taşım kaynatılır.

Ateşten alınan bademlerin üzerine soğuk su ilave edilerek kabukları soyulur.

Ağartılan bademler iyice kurutulur.

Havanda dövülür veya makede çekilir.

Diğer taraftan toz şeker öğütülüp pudra şekeri haline getirilir.

Şeker bademe ilave edilerek beraber iyice dövülür. (yağı çıkıncaya kadar)

Azar azar su ilave edilerek hamur gibi yoğrulur.

Yoğurma esnasında istenirse gül suyu, karanfil veya tarçın ilave edilebilir.

Yoğurulan badem karışımı düz bir yüzeye bir parmak kalınlığında açılarak baklava dilimi, küçük kareler, küçük toplar halinde veya rulo yapılarak vev kesilebilir.

Not: Eskiden lebzünyeye dibekte dövülerek yapılmış. Yoğurma sırasında 2 yemek kaşığı kakao veya hindistancevizi ilave edilerek yapılabilir. Besleyici ve doğal bir şekerleme türüdür.