PADEM MACUNU (KIBRIS)

https://gurmekibris.com

Kuru iç bademler alınır. Kaynatılıp kabuklan soyulur.Sadece beyaz kısımları kalır. Bu beyaz kısım güneşe konup iyice kurutulur. Kuruduktan sonra un halinde öğütülür. İçine dövülüp toz haline getirilmiş mezdeki de ilave edilir. Bu malzeme kaç ölçek ise, o kadar şeker alınır. Yarısı miktarda su alınıp şeker akide haline getirilir. Akide kıvamına gelince dövülmüş badem azar azar akideye dökülürken kaşıkla hep ayni yöne karıştırılır. Kısık ateşte karıştırma işlemi, badem bitene kadar devam eder. Kıvamına gelince soğumaya bırakılır. Kavanozlara konup saklanır. Misafirlere ikram edilir.
Eğer karıştırma ters tarafa yapılırsa kıvamına gelmez gevşek olur.

Not: Macunlar içinde ayrı bir yeri olan padem (badem) macunu en besleyici olan macun türüdür. Yapılışı itina istediği için diğer macunlardan daha az yapılır.

© lezzetler.com tarif no:130760 • adı:Padem Macunu (Kıbrıs) • gönderen:kuşhane • indirme tarihi:18.05.2024 - 19:03