



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAMAZAN BADEMİ

50 Gr Sana Hamurışı
2 Su Bardağı şeker
1 Su Bardağı su
1 Su Bardağı badem
1,5 Çay Kaşığı limon suyu

Bademler kaynar suda 5-10 dakika kaynatılır. Kabukları yumuşayan bademler kolayca soyulur. Soyulan bademler kurularıp mutfak robotundan geçirilerek un haline getirilir. Diğer tarafta şeker, yağ ve su orta ateşte ara sıra karıştırılarak koyulaşmaya kadar kaynatılır. Koyulaşmaya başlayınca limon suyu eklenir. Su dolu bardağa 1-2 damla şerbet damlatılır. Şeker suyun içerisinde dağılmıyorsa şerbet kıvama gelmiş demektir. Altı kapatılıp ocaktan alınır. Üzerine bir kaç damla soğuk su serpilip, ılınması beklenir. İlinan şerbet, mikser ile beyazlatılır. Beyazlatılan şerbetin üzerine badem unu eklenip, kıvamlı bir hamur elde edilir. Hamur beyaz bir tezgahta 1 cm kalınlığında bıçak ile kesilir ve servise hazırlanır.