



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

BADEM EZMESİ



1 Su bardađı iç badem
1,5 Su bardađı toz Őeker
1 Su bardađı su
Yarım ay kaŐığı limon suyu

- # Bademler kaynar suda 5 - 10 dakika kaynatılır, bu Őekilde i kabukları yumuŐar ve çabuk soyulması sağlanır.
- # Soyulan bademler dövülerek ya da robottan geçirilerek un haline getirilir.
- # Diđer taraftan emaye ya da elik bir tencereye toz Őeker ve su konur, orta ateŐli ocağa yerleŐtirilir, Őeker eriyene kadar karıŐtırılır, kaynayınca ocak kısıılır, katılaŐana kadar ara sıra karıŐtırılır.
- # KoyulaŐmaya baŐlayınca limon suyu eklenir.
- # Kivama geldiğini anlamak için, su dolu bardağa 1 - 2 damla damlatılır, suyun içerisinde dağılmıyorsa olmuŐ demektir.
- # Ocaktan alınır, üzerine bir kaç damla soğuk su serpilir biraz ılıyınca, tahta kaŐıkla çarparak beyazlatılır.
- # BeyazlatılmıŐ Őerbetin zerine un haline getirilmiŐ iç badem eklenir, yoğurulur, cevizden küçük parçalar alınır, yuvarlanarak Őekil verilir.
- # Düz bir Őekerliđe dizilerek ikram edilir.

Not: Bu metolla antepfıŐtıđı, ceviz, fındık ezmeleri de hazırlanabilir.