



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

BADEM EZMESİ



1 Su bardağı iç badem
1,5 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı su
Yarım çay kaşığı limon suyu

- # Bademler kaynar suda 5 - 10 dakika kaynatılır, bu şekilde iç kabukları yumuşar ve çabuk soyulması sağlanır.
- # Soyulan bademler dövülerek ya da robottan geçirilerek un haline getirilir.
- # Diğer taraftan emaye ya da çelik bir tencereye toz şeker ve su konur, orta ateşli ocağa yerleştirilir, şeker eriyene kadar karıştırılır, kaynayınca ocak kısılır, katılaşana kadar ara sıra karıştırılır.
- # Koyulaşmaya başlayınca limon suyu eklenir.
- # Kıvama geldiğini anlamak için, su dolu bardağa 1 - 2 damla damlatılır, suyun içerisinde dağılmıyorsa olmuş demektir.
- # Ocaktan alınır, üzerine bir kaç damla soğuk su serpilir biraz ılıyınca, tahta kaşıkla çarparak beyazlatılır.
- # Beyazlatılmış şerbetin üzerine un haline getirilmiş iç badem eklenir, yoğurulur, cevizden küçük parçalar alınır, yuvarlanarak şekil verilir.
- # Düz bir şekerliğe dizilerek ikram edilir.

Not: Bu metotla antepfıstığı, ceviz, fındık ezmeleri de hazırlanabilir.