Badam Əzməsi

Badem Ezmesi



1 Stəkan badam
1,5 Stəkan şəkər tozu
1 Stəkan su
Yarım çay qaşığı limon suyu

Badamlar qaynar suda 5-10 dəqiqə qaynadılar, bu şəkildə iç qabığları yumuşar və və tez soyuması əldə edilər.
Soyulan badamlar döyülərək ya da robottan keçirilərək un halına gəririlər.
Digər tərəfdən polad bir qazana şəkər tozu və su qoyular, orta atəşli ocağa yerləşdirilər, şəkər əriyənə qədər qarışdırılar, qaynayınca ocaq qısılar qatılaşana qədər hərdənbir qarışdırılar.
Tündləməyə başlayınca limon suyu əlavə edilir.
Şəklə gəldiyini başa düşmək üçü, su dolu stəkana 1-2 damla damladılar, suyun içərisində dağılmırsa hazır deməkdir.
Ocaqdan alınar, üzəeinə bir neçə damla soyuq su səpilərbir az qızınca, taxta qaşıqla çarparaq ağlaşdırılar.
Ağlaşmış şərbətin üzərinə un halına gətirilmiş iç badam əlavə olunar, yoğrular, qozdan kiçik parçalar alınar, yuvarlanaraq şəkil verilir.
Düzgün bir şəkərliyə düzülərək ikram edilər.

Not Bu metodla antep fıstığı, qoz, fındıq əzmələri hazırlana bilər.