

Edirne Badem Ezmesi

Toplam 150 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

10 kişilik

Orta

~146 kcal

Açılış 2/10

Edirne badem ezmesi, ince çekilmiş bademin şekerle yoğrulduğu, küçük porsiyonlarda sunulan ve Trakya mutfak hafızasında yer alan zarif bir tatlıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Badem
- 1 su bardağı Toz şeker
- 0.3 su bardağı Su

Yapılış

1. Bademleri sıcak suda 2 saat bekletin, kabuklar kolay ayrışsın.
2. Kabukları soyulmuş bademleri kurulayıncaya kadar çekin.
3. Şeker ve suyu 8 dakika kaynatıp koyu olmayan şerbet hazırlayın.
4. Şerbeti bademe azar azar ekleyin, ezme cıvıltıncaya kadar her eklemeden sonra yoğurun.
5. Karışımı 20 dakika dinlendirin ve dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Bademi kabuğundan ayırırken tamamen kuruladıktan sonra çekmek pürüzsüz doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

İnce dilimleyip kahve yanında küçük tabakta soğuk olarak servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş