

# Edirne Badem Ezmesi Lokum

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

10 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 12/10

Edirne badem ezmesi, ince çekilmiş bademi şeker şerbetiyle yoğurup küçük lokum parçaları gibi kesen zarif bir ikramdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Badem
- 1.5 su bardağı Şeker
- 0.8 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

1. Bademleri sıcak suda 2 dakika bekletip kabuklarını soyun.
2. Bademleri kurutup ince toz haline getirin.
3. Şeker ve suyu 8 dakika koyu şerbet olana kadar kaynatın.
4. Badem tozunu şerbete ekleyip yoğrulabilir kıvamına getirin.
5. Karışımı tuzlayıp soğuyunca küçük lokumlar halinde kesin.

### PÜF NOKTASI

Bademi fazla yağ saldırmadan çekmek ezmenin pürüzsüz kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Türk kahvesi yanındaki küçük dilimler halinde servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş