Edirne Badem Ezmesi

Toplam 30 dk · Hazırlık 20 dk · Pişirme 10 dk · 10 kişilik · Orta · ~146 kcal · Açlık barı 2/10

Edirne bademi ezmesi, ince çekilmiş bademin şekerle yoğrulduğu, küçük porsiyonlarda sunulan ve Trakya mutfak hafızasında yeri olan zarif bir tatlıdır.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Bademleri sıcak suda bekletip kabuklarını kolayca soyun.
2. Soyulan bademleri şekerle birlikte mutfak robotunda ince çekin.
3. Gerekirse çok az su ekleyip karışımı yoğrulabilir kıvama getirin.
4. Rulo yapıp dilimleyin ya da küçük lokmalar halinde şekillendirin.
5. Badem ezmesini 30 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Bademi kabuğundan ayırıp tamamen kuruladıktan sonra çekmek pürüzsüz doku verir.

SERVIS ÖNERISI

İnce dilimleyip kahve yanında küçük tabakta soğuk olarak servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş