

Edirne Badem Ezmesi Lokum

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

10 kişilik

Orta

~210 kcal

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

Yapılış

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 alın.
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