



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BADEMLİ MİLFÖY KALPLER

2 yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı limon suyu
10 ml. portakal suyu
200 gr. şeker
2 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
320 gr. öğütülmüş badem
150 gr. pudra şekeri
Kırmızı ve portakal rengi gıda boyası
Tuz

Derin bir kapta yumurta beyazlarını, bir tutam tuzu, limon ve portakal suyunu mikserle katı çırpın. Şekeri yavaş yavaş ekleyip 3 dakika daha çırpın. Portakal rendesini ve bademi karıştırın. 3 porsiyon halinde yumurta beyazlarına ekleyip karıştırın. Hazırladığınız hamuru folyoya sarıp bir saat buzdolabında bekletin. Hamuru dörde bölün, parçaları 2 şeffaf folyo arasında 1 cm. kalınlığında açın. 5 cm. çapında kalpler çıkartın, spatula yardımıyla kağıt serili iki tepsiye yerleştirin. (Kalp kalıbını her seferinde pudra şekerine batırırsanız, hamura yapışmaz) 160° C'de ısıtılmış fırının 2. rafında 13-15 dakika pişirin. Spatula ile ızgaranın üstüne alın ve soğumaya bırakın. Pudra şekerinin 1/3'ini portakal rengi boya ile kalanını kırmızı boya ile karıştırın. Buzdolabı poşetlerine koyun, uçlarını küçük kesin. Kalplerin üstünü ilk önce kırmızı renkle kaplayın. Ardından portakal rengi kullanarak, kurabiyelerin üzerine şeritler sıkın. Kurumaya bırakın. + Renklerin tek kat gibi gözükmesi için bir kalp bittikten sonra diğerine geçin.