



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI BATON

6 yumurta akı
130 gr. makineden çekilmiş badem
175 gr. şeker
20 gr. nişasta
50 gr. kıyılmış badem

Bir kase içinde yumurta teli ile yumurta aklarını kar haline getirinceye kadar çarpınız.
Şeker, nişasta, 130 gr. ince çekilmiş bademleri yumurta aklarına ilâve ediniz.
Yavaşça alt üst ediniz.
Yağlanmış fırın tepsisine yukardaki karışımı ucuna düz pasta duyu geçirilmiş krema torbası ile 10 cm. uzunluğunda sıkınız.
Üzerlerine 50 gr. iri kıyılmış bademleri serpiniz.
Orta ısı derecesinde fırında pişiriniz. (fırının kapağını açmadan pişiriniz. Aksi halde hamurlar söner.)

Not: Arzu edilirse her iki çubuğun düz kısımlarına çok az marmelat sürülerek yapıştırabilirsiniz.