



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARZİPAN

Tuğrul Şavkar

100 ml. su
500 gr. tozşeker
50 gr. glikoz
350 gr. çekilmiş badem
2 adet yumurta sarısı
pudraşekeri

Su, şeker ve glikozu bir tencereye koyun. Bir taşım kaynatarak üzerinde biriken köpüğü alın. Karıştırarak şeker 115°C'ye ulaşınca kadar pişirip ateşten alın.

Çekilmiş bademleri tencereye katıp karıştırın. Sürekli karıştırmaya devam ederek yumurta sarılarını ekleyin.

Bu harcı bir mermer tezgâha dökün, alabildiği kadar pudraşekeri ekleyip yoğurarak hamur haline getirin. Elde ettiğiniz marzipan hamurunu bir streç film ile sarıp dilediğiniz zaman kullanın.

Not: Şekerin sıcaklığını, ölçü aygıtları satan dükkânlardan alabileceğiniz bir şeker termometresini kaynayan şekerli karışıma batırarak ölçümleyebilirsiniz.