



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARON

100 gram badem

1 ay bardağı pudra şekeri

2 ay bardağı toz şeker

2 yumurta akı

1 tutam tuz

Renklendirmek için:

İstenirse gıda boyası ya da meyvelerin kendisi

Öncelikle yumurtanın akı bir tutam tuzla kar haline gelinceye kadar çırpılır. Daha sonra içine pudra şekeri eklenir. Başka bir kabın içinde şeker ve toz haline gelmiş bademler karıştırılır. Bu bademli karışım yumurta akına eklenir ve birlikte hepsi fazla ezilmeden harmanlanır. Renklendirme yapılır. Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye sıkma torbası ile yuvarlak halinde sıkılır. Oda sıcaklığında 35 dakika kurumaları için bekletin. 180 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın. İki makaronu birbirine yapıştırmak için arasına krema ya da reçel kullanılabilir.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 11.01.2015