



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET LİMONLU MAKARON

www.vzug.com

Yarım makaronlar:

3 yumurta akı

1 tutam tuz

30 g şeker

Gıda boyası

200 g pudra şekeri

110 g soyulmuş badem, öğütülmüş

1 misket limonu, kabuğu ve suyu

Misket limonlu krema:

2 yumurta akı

100 g şeker

170 g çok yumuşak tereyağı

1 misket limonu, suyu

Yumurta akını tuzla birlikte çırpın, kristal şeker ve gıda boyasını ekleyin.

Pudra şekerini elekten geçirerek bir kaba dökün ve bademleri ekleyin. Topak oluşmayacak şekilde iyice

karıştırın. Pudra şekeri badem karışımını limon suyu ve kabuğuyla birlikte kremanın altına kaşık kaşık yedirin.

Kütleyi pasta torbasına doldurun ve pişirme kağıdıyla kaplı tepsiye yaklaşık 40 küçük parça (her biri yakl. 3 cm Ø) sıkın. Tepsileri ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Yağlı krema için yumurta ve şekeri yaklaşık 4 dakika boyunca sıcak su banyosu içinde ve ardından, şeker

çözülene kadar 5 dakika boyunca su banyosu olmadan çırpın. Mümkünse yumurta akını mikserle çırpın ve yumuşak tereyağını limon suyuyla birlikte parça parça ekleyin.

Soğutulmuş makaronların yarısını döndürün, üstlerine pasta torbasıyla biraz malzeme sıkın, ikinci makaronları üstüne koyun ve hafifçe bastırın.

