



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU MAKARON

175 g öğütölmüş badem
175 g akide şekerı
2 büyük yumurta akı
1 yemek kaşığı ahududu şurubu
Birkaç damla pembe gıda boyası
110 g ahududu reçeli

Bir fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

Öğütölmüş bademi ve akide şekerini mutfak robotunda çok ince bir toz haline getirin.

Yumurta aklarını temiz bir kasede beyazlaşana kadar çırpın, ardından badem ve şeker karışımını ahududu reçelini ve gıda boyası ile dikkatlice karıştırın.

Karışımı, büyük düz ağızlıklı bir sıkma torbasına koyup, fırın tepsisine 2.5 cm uzunluğunda sıkın. 30 dakika bekletin.

Fırını 170 ° C'ye ısıtın.

10-15 dakika kadar pişirin.

Makaronları tamamen soğumaya bırakın. Makaronları reçel ile birlikte sandviç yapın.

