



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AMARETTİ

220 gram toz şekilde dövülmüş badem  
30 gram ince dilimlenmiş badem  
Çeyrek çay kaşığı badem esansı  
2 adet yumurtanın beyazı  
185 gram toz şeker

Derin bir kabın içinde toz şeker ve yumurta beyazlarını bir mikser yardımıyla kar haline gelip katılaşıncaya kadar en az 7-8 dakika çırpın.

Diğer yanda toz bademi 60 gram toz şeker ile iyice karışana kadar karıştırın. İçine badem esansını da damlatın. Kar halindeki yumurta aklarını bademin içine ekleyip, tahta kaşık ile köpüğü söndürmeden karıştırın. Üzerine yağlı kağıt veya pişirme kağıdı serili fırın tepsisine tatlı kaşığı yardımı ile ufak parçalar şeklinde bu karışımı dökün. (İstenirse ufak kek pişirme kağıtlarının içine de dökülebilir.)

Önceden 150 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika kadar pişirin. Kapatınca fırından çıkarmayın, en az 30 dakika kadar içeride bekletin.

Ameretti'lerin ortası yumuşak, dış kenarları hafif sarı-kahverengi olacak. En az bir hafta saklayıp, yiyebilirsiniz.

