



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI BADEM EZMESİ

Hamuru:

100 g kurutulmuş ananas parçaları
200 g badem ezmesi,
yarım çorba kaşığı limon kabuğu rendesi,
1 paket ezilmiş fıstık,
20 g pudra şekeri.

Dekorasyon:

150 g beyaz çikolata,
50 g sütlü çikolata

Hamuru: Ananas parçalarını incecik kıyın. Ananası, badem ezmesini, limon kabuğu rendesini ve fıstığı yoğurun. Hamurun üstüne pudra şekeri serpiştirin ve 2 piknik torbasının arasında 1 cm kalınlığında açın. Kalıpları pudra şekere batırın, şekiller kesin.

Dekorasyon: Çikolataları ayrı ayrı benmaride eritin. kesilen şekilleri teker teker bir çatalın üstüne alarak beyaz çikolataya batırıp çıkarın, bir ızgaranın üstünde sertleşmeye bırakın. Sütlü çikolatayı küçük bir torbaya doldurun, torbanın bir ucunu kesin. Kurabiyeleri süsleyin.