



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTIKLI MAKARONLAR

Makaron için:

1 Su Bardağı Toz Badem (70g)

1 Su Bardağı Toz Antep Fıstığı (70g)

1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (50-60g)

2 Çay Kaşığı Su

3 Adet Yumurta Beyazı (mereng için)

2 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (150g) (mereng için)

Dolgu Kreması için:

Çilek veya Böğürtlen Marmeladı

Fırınınızı önceden 175oC dereceye ayarlayıp, ısıtın.

Toz badem ve antep fıstığını rondoda çekerek inceltin. Pakmaya Pudra Şekeri ile (50g) harmanlayın.

Merengi hazırlamak için karıştırma kabı kuru olmalıdır. Yumurta beyazını çırpma için kullanılan hiçbir ekipman ıslak olmamalı ve yumurta sarısı bulaşmamalıdır.

Yumurta beyazı yüksek devirde çırpılmaya başlanır, tek başına kar beyazı kıvamına gelmeye başladığında (150g) Pakmaya Pudra Şekeri'ni kaşık kaşık ilave edin. Yaklaşık 8-10 dakika arasında el mikseri ile istenilen kıvama kavuşulur.

Mereng kıvamını aldığı anda, toz badem, antep fıstığı ve pudra şekeri karışımını spatula yardımıyla söndürmeden ilave edin ve merenge yedirin.

Hazırlanan karışımı bir sıkma torbası ve sıkma ucu yardımıyla pişirme kağıdı serili tepsiye uygulayın.

Önceden 175oC ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkan makaronları fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Tepside yarısı ters çevrilmiş soğuk makaronlara marmelat sürün ve diğer makaronlar ile kapatın.

