



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BEZELER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 adet kiraz şekeri (kırmızı)

2 adet kiraz şekeri (yeşil)

2 yumurta akı

1 tutam tuz

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 çay bardağı kırılmış badem

1 limon kabuğu rendesi

Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

Kağıt muffin kalıplarını ikili olarak iç içe koyun. Kiraz şekerlerini ince ince kesin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 140 °C

Turbo pişirme: 130 °C

Yumurta aklarını tuz ile birlikte mikserin en yüksek devrinde kar haline gelene kadar (yaklaşık 5 dakika) çırpın.

Pudra şekerini azar azar ilave ederek çırpıma devam edin. Daha sonra mikseri düşük devire alarak kırılmış bademleri ilave edin. Kiraz şekerlerini ve limon kabuğu rendesini ekleyip kaşıkla hafifçe karıştırın.

Hazırlanmış olduğunuz karışımı iki kaşık yardımı ile muffin kağıtlarına paylaştırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 60 dakika

