



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DAME D'KONNEUR (FRANSA)

Kullanılacak malzeme .

Hamuru için:

250 gram un,
150 gram tereyağı,
50 gram toz şekeri,
1 yumurta,
1 çimdik tuz.

Harcı için:

60 gram has un,
100 gram badem içi,
2 yumurta,
100 gram pudra şekeri,
1 tatlı kaşığı baking. povvder,
1/2 bardak vişne marmelâtı,
birkaç kaşık krema.

Yapımı: Büyük bir porselen kâsede toz şekerini, tuzu, parçalara bölünmüş tereyağını, yumurtanın sarısını karıştırarak hamur durumuna getirmeli. Sonra bu hamuru bir süre yoğurup içindekileri birbirine iyice yedirdikten sonra yuvarlayıp top durumuna getirmeli ve bir yağ kâğıdına sarıp serin bir yerde dinlendirmen. Beri yanda bademleri kaynar suda ıslatıp zar gibi ince kabuklarını çıkardıktan sonra sıcak fırında kurutmali ve havanda dövüp un durumuna getirmeli. Porselen bir kâseye iki yumurtanın sar. siyle pudra şekerinin dörtte üçünü koyup çırpmalı. Şekerli yumurta köpük durumuna gelince buna sırasıyla ve azar azar badem ununu, kremayı ve baking - povvderle karışmış has beyaz unu katmalı, hepsini birbirine iyice yedirerek çok yumuşak bir hamur durumuna getirmeli. Yağ kâğıdının içindeki hamur en azından bir saat kadar dinlendirildikten sonra bunu hamur yoğurma mermerinin üstüne koyup una bulanmış bir merdaneyle bir - iki milimetre kalınlığında kalıncaya kadar açmalı. Sonra bunu kayık ve sepet biçimin, deki küçük kalıpların içini kaplayacak kadar küçük parçalara bölmeli. Her kalıbı yağa buladıktan sonra bu hamur yaprak. çığıyle içini kaplamalı. Sonra bu kayık veya sepet biçimini alan hamurların içine birer parça vişne marmelâtı koymalı. Bunların üstüne de badem unlu hamurdan birer tabaka koyduktan sonra bu kalıpcıkları fırın tepsisine yerleştirmeli ve tepsiyi 180 dereceye göre kızdırılmış firma koyup kapağını açmaksızın orada yarım saat tutmalı.

Bu sürenin sonunda tepsiyi çıkarmalı. Kalan pudra şekeriyle birlikte kar köpüğü durumuna getirilmiş bir yumurta akından birer çorba kaşığı kadarını her ka-lıpcıktaki tatlının üstüne dökmeli. Sonra tepsiyi bu defa az ısıli fırına koymalı ve kar köpüğü kuruyuncaya kadar orada artmalı. Sonra tepsiyi fırından almalı. Tatlıları kalıplardan çıkarıp bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Tatlılar soğuyunca bunları yanında süt veya çay olduğu halde servis yapmalı.