



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI MAKARONLAR

Hamuru için:

100 gr ayıklanmış tuzsuz Antep fıstığı içi

1 çay bardağı pudra şekeri

1 çay bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı yumurta akı

1 çay kaşığı ucu tuz

Kreması için:

1 su bardağı pudra şekeri

1 paket vanilya

6 yemek kaşığı margarin

40 gr ayıklanmış tuzsuz Antep fıstığı

Üzeri için:

Yarım çay bardağı Antep fıstığı

Pudra şekeri ve Antep fıstığını mutfak robotunda un haline gelinceye kadar çekin. Yumurta aklarını kar haline gelene kadar mikserle çırpın. Mikserin hızını artırıp toz şekeri azar azar ekleyin. Parlak ve pürüzsüz köpükler oluşunca tuz ve un haline gelen pudra şekerli karışımı eleyin ve yarısını yumurta aklarının üzerine dökün. Büyük bir kaşık yardımıyla karıştırın. Elediğiniz karışımın kalanını da yumurta akına ekleyin ve yumurta akı beyazını kaybedinceye kadar karıştırın ve o aşamaya gelindiğinde durun. Hazırladığınız hamuru sıkma tüpüne kaşıkla doldurun. Tepsiyeyağlı kağıt serin ve herbirinin arasında 2 cm aralık olacak şekilde sıkma tüpündeki hamurlarınızı 2,5-3 cm çapında sıkın. Sonra tepsinin kenarlarına yavaş yavaş vurarak hamurlarda oluşan sivri uçları yok edin. Tepsideki makaronları kurutmak için bir kenara koyup 1 saat bekletin. Bekleme süresinden sonra makaronların yarısının üzerine antepfıstığı serpin ve 175 C°'ye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın ve soğuyan makaronları yağlı kağıttan ayırın. Yağlı kağıttan ayırıktan sonra benzer büyüklüktekileri çift çift ayırın.

Kreması için, fıstıkları pudra şekeri ile birlikte mutfak robotunda un haline gelinceye kadar çekin. Un haline getirdiğiniz fıstıklı karışımı margarin ve vanilya ile karıştırın. Ayırdığınız makaronların arasına bu kremadan sürün ve antepfıstıklı makaronlar üste gelecek şekilde iki makaronu birbirine yapıştırın. Bir gece buzdolabında beklettikten sonra servis edin.



Fotoğraf "kuş" tarafından gönderildi. 31.07.2017

