



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI MAKARON

100 gram badem
1 ay bardağı pudra şekeri
2 ay bardağı toz şeker
2 yumurta akı
1 tutam tuz
Fıstıklı krema:
45 g ayıklanmış tuzsuz antepfıstığı
1 bardak pudra şekeri
6 yemek kaşığı yumuşak tereyağı
Vanilya

Öncelikle yumurtanın akı bir tutam tuzla kar haline gelinceye kadar çırpılır. Daha sonra içine pudra şekeri eklenir.

Başka bir kabın içinde şeker ve toz haline gelmiş bademler karıştırılır. Bu bademli karışım yumurta akına eklenir ve birlikte hepsi fazla ezilmeden harmanlanır.

Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye sıkma torbası ile yuvarlak halinde sıkılır. Oda sıcaklığında 35 dakika kurumaları için bekletin.

180 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın.

Krema için, fıstıkları ve pudra şekerini birlikte çekiniz.

Elde ettiğiniz fıstık ununu ve vanilyayı oda sıcaklığındaki tereyağıyla karıştırarak bütünleştiriniz.

Sürülecek kıvama gelinceye kadar buzdolabında dinlendiriniz.

İki makaronu birbirine yapıştırmak için arasına fıstıklı krema sürünüz.

