



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GALETTE DES ROİS

Hamuru İçin:

2 adet hazır milföy hamuru (yuvarlak formda)

Frangipane (Badem Dolgusu) İçin:

100 g toz badem

100 g toz şeker

100 g tereyağı (oda sıcaklığında, yumuşak)

2 adet yumurta

1 ay kaşığı badem özü (isteğe bağlı)

1 yemek kaşığı un

Üzeri İçin:

1 adet yumurta sarısı (parlaklık vermek için)

Bir karıştırma kabında yumuşak tereyağını ve toz şekerini çırpın. Karışım kremi bir kıvam alınca birer birer yumurtaları ekleyin ve ırpıma devam edin. Ardından toz badem, un ve badem özünü ekleyerek pürüzsüz bir dolgu elde edin.

Hazır milföy hamurunun birini düz bir zemine serin. Üzerine badem dolgusu (frangipane) yayın. Kenarlardan yaklaşık 2 cm boşluk bırakmaya dikkat edin.

Eđer geleneksel hale uygun yapmak isterseniz, bir fève (küçük bir seramik figür ya da badem) yerleştirin.

İkinci milföy hamurunu üzerine dikkatlice kapatın. Kenarlarını iyice bastırarak kapatın, sızdırmamasına dikkat edin. Şık bir görünüm için bir atal yardımıyla kenarlarına şekil verebilirsiniz.

Bir bıçak yardımıyla üst yüzeyine çapraz çizgiler veya spiral desenler izin. Ardından çırpılmış yumurta sarısını bir fırça yardımıyla üzerine sürün.

Önceden ısıtılmış 200 °C fırında yaklaşık 25-30 dakika, üzeri altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Fırından çıkarıp biraz ılımasını bekleyin. Ardından dilimleyerek servis yapın.

Not: Fransız geleneklere uygun olarak, en küçük kişiye pastanın altına saklanmış figürü bulma şansını verilir.