



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI BADEMLİ BATON (APRİKÖSENMANDELSTANGEN)

30 adet için malzeme

Hamur:

75 g portakal kabuğu şekerlemesi,

200 g badem ezmesi,

125 g kayısı marmeladı,

150 g dilimlenmiş badem.

Garnitür:

150'şer g açık ve koyu renkli pasta çikolatası.

Hamur: Portakal kabuğu şekerlemesini ince ince kıyın, badem ezmesi ve marmelat ilave ederek hamur yoğurun. Hamuru torbaya doldurun, tepsiyi kağıtlayın. Bademleri düz bir tabağın üstüne dökün. Badem ezmesi karışımı 3 cm parçalar halinde bademlerin üstüne sıkın, bademlerin içinde çevirin ve özenle kaldırıp tepsiye dizin. Batonları 200 derecede ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin, tepside alın ve erimiş çikolataya batırın.