



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBKUCHEN (ALMANYA)

Malzemeler

1 su bardağı toz şeker

3 adet yumurta

1 çay kaşığı toz tarçın

1 çay kaşığı toz karanfil

1 adet portakal kabuğu rendesi

1 adet limon kabuğu rendesi

yarım su bardağı toz badem

yarım su bardağı toz fındık

HAZIRLANIŞI:

Şeker ve yumurtayı, ocakta şeker eriyinceye kadar karıştırın. Toz tarçın ve karanfili ayrı bir yerde karıştırıp, diğer karışımın içine dökün. Daha sonra limon ve portakal kabuğu rendesini, sonra da badem ve fındığı bütün malzemelerle karıştırın. Elde edilen bu karışımı kuru pasta sıkma torbasının içine boşaltın. Daha sonra tepsinin içine karışımı şekillendirerek sıkın. Son olarak karışımı 180 derecede 10-15 dakika pişirin.



Fotoğraf "dertli baba" tarafından gönderildi. 15.07.2016