



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACARON

3 adet yumurta akı
2.5 orba kaşığı toz Őeker
110 gr. badem unu
200 gr pudra Őekeri
2 damla gıda boyası
Kreması için:
113 gr bitter çikolata
1/2 su bardađı krema
1 orba kaşığı tereyağı

Yumurta aklarının içine bir tutam tuz atıp mikserle çırpalım , köpürmeye başladığında toz sekeri azar azar ilave edelim. Beze kıvamına gelene kadar çırpalım. Diğer tarafta pudra sekeri ve badem ununu bir ogutucude iyice birbirine karışincaya kadar inceltin. Elde ettiğiniz bu karışimi mikser haznesine alıp, spatula ile yumurta akına karıştırın. İstenilen kıvam; hamurun hafif sakiz gibi olmasidir. Arzu edilirse bu asamada gıda boyası ilave edilir. Yağlı kağıt kaplanmış tepsiye yuvarlak olacak sekilde sıralayın. (Fırına vermeden önce 1 saat kadar bekletin.) 150 derece onceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pısirme islemi gercekleşiyor. İlikken kağıttan ayırın sogumaya bırakın. ikolatalı Krema : Bıçakla kıyılmış bitter çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin. Kremayı ekleyip karıştırın. Sođumaya bırakın.
