



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADLAİNES

<https://www.elele.com.tr>

150 gr tereyağı
140 gr şeker
24 gr bal
10 gr limon kabuğu rendesi
165 gr yumurta (Bir yumurta ortalama 50 gr)
150 gr un
4 gr kabartma tozu
Bir tutam tuz

Tereyağını ve şekeri krem olana kadar iyice çırpın. Bal, tuz ve limon kabuğu rendesini bu karışıma ekleyin. Yumurtaları da teker teker karışıma katarken, bir yumurtayı yedirdikten sonra diğerini ekleyerek devam edin. Un ve kabartma tozunu karıştırarak, hazırladığınız harca ekleyin. Madlen kalıplarını yağlayıp, unlayın ve harcı kalıplara dökün. Önceden 175 dereceye ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Tel üzerinde soğumaya bırakın. Kalıbı ters çevirerek çıkartabilirsiniz. İsterseniz erimiş çikolataya daldırarak ve hindistancevizi ya da benzeri çerezlerle süsleyerek servis edebilirsiniz.

