



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADELEİNES

<https://yemek.name>

200 gram tereyağı
30 gram bal
60 ml süt
3 adet yumurta
130 gram şeker
150 gram un
10 gram kabartma tozu
Yarım çubuk vanilya
1 limon kabuğunun rendesi

Bir tencereye tereyağı, bal ve süt konur. Kısık ateşte tereyağı eritilip, kaynatmadan kenara alınır.

Fırın 200 derece turbo ayarına ayarlanır.

Kullanmak istediğiniz kalıp iyice yağlanır ve unlanır ve buzdolabında soğumaya bırakılır.

Ayrı bir kapta şeker, yumurtalar, vanilya çubuğundan kazınan vanilya tanecikleri, limon kabuğu rendesi güzelce karıştırılır.

Üzerine un ve kabartma tozu eklenerek nazikçe harmanlanır.

İlimiş tereyağlı karışım da bir kaç seferde eklenir, homojen bir kıvama gelene dek iyice karıştırılır.

Kalıp buzdolabından alınır. Kabaracağı hesap edilerek bir kaşık yardımıyla kalıplarınızın dörtte üçüne karışımdan paylaşılır.

Fırın ısı 160°C'a düşürülür ve sürekli gözetim altında 8 dakika kadar pişirilir.

Sonrasında ısı 150 dereceye düşürülür ve 5 dakika daha fırınlanır.

Fırından çıkarıldıktan sonra ızgara üzerinde soğumaya bırakılır. Tek tarafına bol pudra şekeri serpilerek servis edilir.

Not: Madlen'in (madlen) orjinal formu istiridye şeklinde olsa da herhangi bir kalıpla da yapılması mümkündür.

Eğer ille de orjinali olsun isterseniz silikon olanını piyasada bulabilirsiniz ama asıl metal olanı makbuldür.

Piştirirken en iyi sonuç için kalıpları mutlaka iyice unlayıp yağlamak gerekmektedir.

