



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADELENİES

Bir kâseye 250 gram un, 250 gram şeker, 4 yumurta, 1 limon kabuğu rendesi koyup tahta kaşıkla iyice karıştırınız; 160 gram tereyağını azar azar hamura yediriniz. Gayet koyu boza kıvamına gelinceye kadar kaşıkla dövünüz. Sonra madelen kalıplarını yağlayıp üçte birini bu hamurla doldurup tepsiye diziniz. Orta ısıda fırında pişirdikten sonra kalıplardan çıkarıp soğumaya bırakınız.

Not: Bu hamura ağaçkavunu reçelinden bir miktar karıştırılır. Ya da kuşüzümü v.b. den bir miktar konur. Tepside de pişirilir. Soğuduktan sonra parça parça kesilip üzerleri süslenir.

