



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARON

İdil Tatari

80 gram Yumurta akı
160 gram toz şeker
140 gram badem unu
50 gram pudra şeker
50 gram krema
100 gram beyaz çikolata

Kremayı kaynatın, içine çikolatayı koyun, karıştırın, aroma ekleyerek soğumaya bırakın.

Yumurta beyazı ve toz şeker 10 dakika iyice katı kıvama gelene kadar çırpın.

Badem Unu ve pudra şekerini karıştırın ve yumurta beyazına ekleyip spatula ile karıştırın. Gıda boyası ile renklendirin.

Makaron karışımını, sıkma torbası yardımıyla küçük daireler halinde yağlı kağıt koyduğunuz bir tepsiye koyun.

Önceden ısıtılmış 125 derece fırında 15 dakika pişirin.

Kurabiyelerin arasına hazırladığınız çikolatalı ganajdan sürüp üst üste kapatın.

