



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARON

<https://yemek.name>

100 gr / 3 yumurta beyazı (L boy Yumurta, oda sıcaklığında)

50 gr / 2,5 yemek kaşığı toz şeker

110 gr / 6 yemek kaşığı dolusu badem tozu

200 gr / 12 yemek kaşığı dolusu pudra şekeri

Renklendirmek için:

Gıda boyası

Kakao

Yumurta aklarını mikser haznesine koyup köpürtmeye başlayın, köpürmeye başladığında toz şekeri azar azar ilave edin. Beze kıvamında bir krema elde edildiğinde mikser ile çalışmayı bırakabilirsiniz.

Diğer tarafta pudra şekeri ve badem ununu bir öğütücüde iyice birbirine karıştıncaya kadar inceltin.

Elde ettiğiniz bu karışımı mikser haznesine alıp, spatula ile yumurta akına karıştıncaya kadar karıştırılın. Bu işlemi yaparken çok hızlı olmayın.

İstenilen kıvam; hamurun hafif sakız gibi olması, spatulanızın üstünde öbek halinde kalmasından ziyade biraz da zorlanarak üstünden düşmesidir. Arzu edilirse bu aşamada gıda boyası da ilave edilir.

Yağlı kağıt kaplanmış tepsiye yuvarlak olacak şekilde -ki bunu en rahat sıkma torbası ile gerçekleştirebiliyorsunuz, 2cm'lik aralıklarla makaronları yerleştiriyorsunuz.

Yaklaşık min. 30 dakika, max. 2 saat üzeri kabuk bağlayıncaya kadar bekletiyorsunuz.

150 derece ön ısıtma yapılmış fırında 10-12 dakika pişirme işlemi gerçekleşiyor. Süre sonunda tel ızgarada soğumasını sağlıyorsunuz. İyice soğuduktan sonra makaronları yağlı kağıttan kolayca ayırabilirsiniz. Kağıttan ayırmada sorun yaşıyorsanız, kağıdın altına makaronlara gelmeyecek şekilde sıcak su dökülürse, makaronlar kolayca kağıttan ayrılacaktır.

Hazırlayacağınız krema ile makaron kapaklarını birbirine yapıştırdıktan sonra buzdolabında 24 saat bekletilir. Servise alındığında hem krema sertleşmiş olacak hem de makaronların lezzeti oturmuş olacaktır.

