



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARON

Hamuru İçin:

110 gr yumurta akı

250 gr pudra şekeri

500 gr badem unu

Kreması İçin:

200 ml krema

300 gr beyaz çikolata

1 su bardağı toz yeşil fıstık

50 gr tereyağı

Badem unu bir kaba koyun. Üzerine pudra şekerini ekleyin. Daha sonra yumurta akını da ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun.

Yoğurdunuz hamuru 2 rulo haline getirip birer parmak kalınlığında kesin. Sonrasında hafif yuvarlayıp tepsiye dizin.

Ardından önceden ısıtılmış 180 derecede fırına vererek pişirin. Kreması için kremayı bir tencereye koyup kaynatın.

Kaynadıktan sonra beyaz çikolatayı ekleyip içerisinde eritin.

Daha sonra tereyağını ve antep fıstığını da ekleyip hepsini birlikte pişirin.

Piştikten sonra soğumaya bırakın.

Son olarak 2 makaronu üst üste koyup arasına yaptığınız kremadan sürüp servis edin.

