



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAKARON

Milli Eğitim Bakanlığı

200 g badem unu  
200 g pudra şekeri  
200 g şeker  
8 cl su  
2x80 g yumurta akı

Makaron hamurunu hazırlarken ilk yapmanız gereken badem ununu ve pudra şekerini birlikte mutfak robotunda ya da kahve öğütücüde çekmek olacaktır.

Böylelikle hem badem ununda olabilecek büyük parçaları iyice ufalamış olacaksınız hem de badem yağını salarken şeker onu emecek ve malzemeniz daha iyi bütünleşmiş olacaktır.

İnceltilen badem ununu ve pudra şekerini eleyiniz.

Yumurta akına, elediğiniz badem unu ve pudra şekeri karışımını ekleyerek homojen bir hamur elde edin. Bu aşamada aroma veya boya eklenebilir.

Makaron hamurunun renklendirilmesi oldukça yaygın bir durumdur. Renkli makaronlar yapmak için toz gıda boyaları kullanabilirsiniz. Bademin kendine has tadının korunması için aroma kullanılması önerilmemektedir.

Makaron şurubu için, bir kaba su ve şekeri ekleyerek eritin ve karıştırmadan kaynatın. Böylece şurubu oluşturun. Şurup 115 dereceye geldiğinde yumurta akı çırpıcı ile çırpılmaya başlanmalıdır.

Şurup 118 dereceye gelince kar gibi olan merenge, çırpıcı durdurulmadan şurup yavaş yavaş eklenmelidir.

Karışım soğuyuncaya kadar çırpıcı düşük ayarda çalışmaya devam etmelidir.

Böylece İtalyan merengi hazırlanmış olur.

Makaronları mümkünse silikon altlıklar veya silpat üzerinde pişiriniz. Bunlar yoksa tepsinize iki kat yağlı kâğıt seriniz. Aksi takdirde makaronlarınızın tabanları tepsiye yapışacaktır. Yağlı kâğıt pişme sırasında yerinden kalkmasın diye tepsi ile arasına köşe kısımlara karışımınızdan biraz kullanarak yapıştırıcı yapabilirsiniz.

Eğer yağlı kâğıtta pişirdiğinizde yapışma gibi bir sorunla karşılaşırsanız o zaman tamamen soğuyana kadar kurabiyelerinizi kâğıttan ayırmaya çalışmayın. Soğuduğu hâlde kâğıttan çıkmıyorsa bu sefer de kâğıdı tepside alıp altına biraz su serpin. Kolayca ayrılacaktır.

Makaron hamurunuzu bir sıkma torbasına koyun. Sıkma torbasına 8 mm'lik düz duy takarak 3-4 cm çapında daireler sıkınız. Dairelerin arasında 1'er cm aralıklar bırakınız.

Oluşan tepecikleri düzeltmek için tüm sıkma işlemi bittikten sonra tepsiyi tezgâha hızlıca birkaç kere vurabilirsiniz.

Şekillendirdiğiniz makaron hamurunu, 20-30 dakika kadar bekletiniz. Bu sırada hamurun üzeri kuruyacak ve istenilen kıtır dış kabuk oluşumu ve makaronun etek yapması sağlanacaktır.

Makaronu pişireceğiniz fırın çok önemlidir. Makaronları pişirmede 140-145 derecede önceden ısıtılmış fırın kullanılmalıdır.

Makaronlarınız 5. dakika sonunda eteklenmeye, 6-7. dakikada makaronlarınızın rengi dönmeye başlayacaktır.

Eğer bu renk değiştirme işlemi sırasında bazılarının daha çabuk piştiğini gözlemlerseniz bu aşamada tepsiyi çevirebilirsiniz. Bu işlem makaronların her yerinin eşit pişmesini sağlayacaktır.

Makaronlarınızı tel ızgara üzerinde soğutunuz.

Makaronların benzer büyüklük ve görünüşte olanlarını çift çift ayırınız. Aralarına tatlı kaşığı (ya da arzuya bağlı miktarda) kremasından koyup iki makaronu yapıştırınız.

Bir gece buzdolabında kaldıktan sonra krema ve kurabiye kısmı bütünleşip tadı çok daha güzel olmaktadır.



© lezzetler.com tarif no:137305 • adi:Makaron • gönderen:dedo • indirme tarihi:07.04.2025 - 20:23