



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAKARON

100 gram ince çekilmiş şeker  
50 gram ince çekilmiş badem  
2 yumurtanın akı  
4 çorba kaşığı şeker  
Çikolatalı krema için:  
1 paket bitter çikolata  
1 çay bardağı krema  
30 gram tereyağı  
Fıstıklı krema için:  
40 gram tuzsuz antepfıstığı  
1 su bardağı şeker  
100 gram tereyağı  
1 paket vanilya  
Portakallı krema için:  
100 gram tereyağı  
1 kahve fincanı portakal suyu  
2 çay bardağı şeker  
3 yumurtanın sarısı  
2 yumurta  
1 portakal  
2 çorba kaşığı nişasta

Şeker ve file bademi mutfak robotunda çekip un kıvamına getirin.

Yumurta aklarını mikserin orta hızında köpürünceye kadar 5 dakika çırpın.

Mikserin hızını artırıp çırpıma devam ederken 4 çorba kaşığı şekeri azar azar ekleyin.

Şekerli badem ununu eleyin.

Yarisını yumurtalarla birleştirin ve tahta bir kaşıkla köpüğünü söndürmeden karıştırın.

Badem ununun kalanını da ilave edip hamur kıvamında oluncaya kadar tekrar karıştırın. Arzu ederseniz içine birkaç damla gıda boyası ekleyip farklı renklere makaronlar elde edebilirsiniz.

Hamuru sıkma torbasına aktarıp yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye bozuk paradan biraz büyük olacak şekilde sıkın.

Parmağınızı hafifçe ıslatıp üstlerine bastırarak sivri olmalarını önleyin.

170 dereceye ayarladığınız fırında 10 dakika pişirin ve soğumaları için kenara alın.

Soğuyan makaronların bir yüzüne istediğiniz bir kremadan sürüp aynı boyutlarda bir makaronla sandviç gibi kapatın.

Çikolatalı krema için bitter çikolatayı bıçakla kıyın.

Tereyağı ile birleştirip benmari usulü eritin.

Kremayı da ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın.

Fıstıklı krema için antepfıstığı ile şekeri mutfak robotunda çekerek un haline getirin.

Vanilya ve tereyağını ekleyip krem haline gelene kadar tahta kaşıkla karıştırın.

Buzdolabında yarım saat dinlendirdikten sonra kullanabilirsiniz.

Portakallı krema için portakalın kabuğunu rendeleyin.

Tüm malzemeyi sos tenceresinde muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Soğuduktan sonra kullanabilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:144596 • adı:Makaron • gönderen:sevdiye • indirme tarihi:20.09.2024 - 02:19