



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARON

80 gr bayat yumurta akı (1 gün önceden bekletilmiş)

½ su bardağı badem unu

½ su bardağı pudra şekeri

½ çay bardağı toz şeker

Gıda boyası

1 tutam tuz

Ganaj için:

50 gr. krema

150 gr. çikolata

1 gün önceden yumurtanın beyazlarını ayırın ve bekletin.

Yumurta akını tuzla birlikte çırpın. Şekerini de ekleyip köpürene kadar çırpın.

Gıda boyasını ekleyin ve çırpın.

Badem unu ve pudra şekerini yavaşça ekleyin. Karışımı çırpmaya devam edin.

Karışımı sıkma torbasına alın ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye istediğiniz boyda sıkın.

Önceden ısıtılmış 125 derece fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.

Ganajı hazırlamak için bir tavaya kremayı alın ve içine çikolata parçalarını atın.

Eriyene kadar karıştırın ve soğuması için buzdolabına kaldırın.

Buzdolabında katılaşmış ganajı sıkma torbasına alın.

İlk sıcak çıkan makaronların arasına ganaj sıkın.

Not: Paris'te adı makaronla birlikte anılan meşhur bir pastane çikolata ve kremadan oluşan bir sosla (ganaj) makaronları birleştirmiş ve iki kat kurabiye arası kremadan oluşan haliyle makaronun günümüzdeki formu ortaya çıkmıştır.

