



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACARON

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı + 1/4 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı toz badem
1 paket vanilya
3 adet yumurtanın akı
Bir tutam tuz
1/4 su bardağı toz şeker
Arasına:
1 paket (80 gram) bitter çikolata

Derin bir kaptaki pudra şekeri, toz badem ve vanilyayı iyice karıştırın. Diğer taraftan bir kasede oda sıcaklığında beklemiş yumurta aklarını tuz ile çırpın. Toz şekeri ilave edin ve köpük halini alıp, katı bir kıvam olana kadar çırpmaya devam edin. Toz bademli karışıma ekleyip, köpüğün gitmemesi için yavaşça bir-iki kez karıştırın. Bu karışımı sıkma torbasına doldurun ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine belli aralıklarla 1 lira büyüklüğünde yuvarlaklar olacak şekilde sıkın. Önceden ısıtılmış 125 derece fırında 45 veya 60 dakika macaronlar iyice kuruyana kadar (arada bir kontrol ederek) pişirin. Soğuduktan sonra tepside alın. Çikolatayı benmari usulü eritin ve 2 adet macaronun arasına sürerek yapışmasını sağlayın. Diğer macaronları da aynı şekilde hazırlayın.

