



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MACARON

200 gram toz badem unu  
200 gram pudra şekeri  
150 gram yumurta akı (yaklaşık 4-5 adet yumurta beyazı)  
50 gram granül şeker  
Bir tutam tuz  
1 çay bardağı sıvı krema (kaynama noktasına getirilmiş)  
1 çay bardağı tereyağı  
1 tatlı kaşığı vanilin özütü

Fırını 150°C'ye ısıtın.

Toz badem unu ve pudra şekerini bir kaba eleyin ve karıştırın.

Başka bir kaptaki yumurta aklarını köpürene kadar çırpın. Şeker ve tuzu ekleyip katı bir beyaz kıvam alana kadar çırpmaya devam edin.

İki karışımı birleştirin ve spatula yardımıyla karıştırın. Bu karışımı bir sıkma torbasına koyun.

Yağlı kağıt serilmiş tepsiye eşit büyüklükte daireler halinde sıkın.

Macaronları oda sıcaklığında 15-20 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Dinlendikten sonra fırına verin ve 15-18 dakika kadar pişirin.

Kaynama noktasına getirilmiş kremayı tereyağı ile karıştırın.

Vanilin özütünü ekleyip karıştırın.

Macaronların tamamen soğumasını bekleyin ve ardından aralarına dolgu sürün.

