



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PORTAKALLI MAKARON

90 gr toz badem  
150 gr pudra şekeri  
2 tane yumurta beyazı  
1 çay kaşığı krem tartar  
1 çay kaşığı gıda boyası  
2 yemek kaşığı margarin  
3 yemek kaşığı toz şeker  
2 damla limon suyu  
Potakallı Ganaj için:  
100 ml krema  
100 ml portakal suyu  
4 yemek kaşığı toz şeker  
50 ml krema  
1 yemek kaşığı mısır nişastası  
65 gr kuvertür beyaz çikolata

Portakal suyunun yarısı uçana kadar kaynatın ve bir kaba alın. Aynı tencerede 100 ml krema ve şekeri kaynamaya başlayana kadar ısıtın. Kaynayan kremaya portakal suyu ilave edilip 1 dk. daha kaynatın. İnce ince doğramış olduğunuz kuvertür çikolatayı, kremaya katıp ocağın altını kapatın. Sürekli karıştırarak çikolatayı kremanın içinde eritin. 50 ml krema ve nişastayı iyice harmanlayın ve nişastalı karışımı kremalı karışıma ekleyip iyice karıştırın. Hazırlanan karışımı ganaj sıkma torbasına doldurup soğumaya bırakın.

Toz şeker ve krem tartar hariç bütün kuru malzemeler bir kâsede iyice karıştırın. Yumurta beyazı, limon suyu, yumuşamış margarinini ve krem tartarı iyice çirpin. Yumurta beyazı çırpılırken içine ayrılan toz şekeri yavaş yavaş ekleyin. Mikser durdurulup kuru malzemeleri koyun ve elle çırpıma devam edin. Hamur sıkma torbasına koyun ve 8 numara uçla yağlı kağıt kaplı tepsiye 2 cm çapında kurabiyeler sıkın.

Sıkılan macaronların içinde çatlamasına sebep olacak hava kabarcıkları oluşmuş ise onları engellemek için tepsinin altına hafifçe vurun.

Sıkılan macaronları 2 dk. Tezgahta bekletin ve parmağınızla dokunduğunuzda üzerinde bir kabuk oluştuğunu hissettiğinizde fırına verin.

Önceden ısıtılmış 175 °C fırında yaklaşık 10 dk pişirin.

Fırından çıkan macaronları tepside hemen tezgâha alın.

Ortasına ganaj sıkıp sandviç haline getirerek servis yapın.

