



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI MAKARON

100 gram badem
1 ay bardađı pudra řekeri
2 ay bardađı toz řeker
2 yumurta akı
1 tutam tuz
Portakallı krema:
100 g tereyađı
1 kahve fincanı portakal suyu
2 ay bardađı řeker
3 adet yumurtanın sarısı
2 adet yumurta
1 adet portakal
2 orba kaşığı nişasta

Öncelikle yumurtanın akı bir tutam tuzla kar haline gelinceye kadar çırpılır. Daha sonra içine pudra şekeri eklenir.

Bařka bir kabın içinde şeker ve toz haline gelmiş bademler karıştırılır. Bu bademli karışım yumurta akına eklenir ve birlikte hepsi fazla ezilmeden harmanlanır.

Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye sıkma torbası ile yuvarlak halinde sıkılır. Oda sıcaklığında 35 dakika kurumaları için bekletin.

180 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın.

Krema için, Portakalın kabuđunu rendeleyiniz.

Tüm krema malzemesini sos tenceresine alıp kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.

Ocaktan alıp soğumaya bırakınız. Sürülecek kıvama gelince iki makaronu birbirine yapıştırmak için arasına portakallı krema sürünüz.