



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÖTİFUR (BADEMLİ)

240 gr (1+1/3 su bardağı) badem (çekilmiş)

240 gr (1 su bardağı) toz şeker

30 gr (1/4 su bardağı) pudra şekeri

1/2 kahve kaşığı badem esansı

3 yumurtanın akı

4 kiraz ya da vişne tanesi (reçelden alınmış ve her biri ikiye bölünmüş)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (170 C) getirip, ısıtınız.

İki orta boy tepsiyi alüminyum kağıtla kaplayıp, bir kenara bırakınız. Kalıp dipli orta boy bir tencerede, çekilmiş badem, toz şeker ve pudra şekerini karıştırınız. Badem esansını ekleyip, yumurta aklarından ikisini tahta bir kaşıkla çırparak katınız.

Tencereyi ağır ateşe oturtunuz. Karışımı 15-20 dakika, sürekli karıştırarak ve tencerenin üst kenarlarını sürekli kazıyarak, pürüzsüz olup koyulaşana kadar pişiriniz. (Karışım kaşığın tersinden kolayca damlayacak kıvamda olmalıdır.)

Tencereyi ateşten alıp, çabucak kalan yumurta akını karışıma ekleyerek, iyice karıştırınız. Hazırladığınız bu marzipanı, ucunda tercihen yıldız biçimli orta boyda bir uç bulunan sıkma torbasına doldurup, tepsiye değişik biçimlerde ve aralıklı olarak sıkınız. Sıktığınız her pötifurun üstünü, kiraz ya da vişnelere süsleyiniz.

Tepsileri fırının orta katına sürüp, pötifurları 15-20 dakika, renkleri altın sarısı olana kadar pişiriniz.

Tepsileri fırından alıp, pötifurları tepside 10 dakika bırakarak ılındırınız. Bir spatula ile ılınmış pötifurları tel ızgara üstüne çıkarıp, tamamen soğuttuktan sonra, bir servis tabağına dizerek servis ediniz.

Not: Bademli pötifurları, çikolatalı pötifurlar gibi, yemeklerden sonra kahveyle servis edebilirsiniz. Bademli pötifurlar, değişik renklerde de hazırlanabilir. Bunun için sıcak marzipan karışıma üç yada dört eşit parçaya bölünüp, her biri değişik kaplara konur. Her kaba değişik renkte şeker boyası katılıp iyice karıştırılır. Karışımların her biri ayrı sıkma torbalarına doldurulup (yada sırayla tek sıkma torbasından) tepsiye sıkılır.