



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞANS KURABİYELERİ

Hamur:

5 yumurta akı

1 tutam tuz

125 g pudra şekeri

60 g badem ezmesi

4 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı su

Yarım limon kabuğu rendesi

80 g un

50 g nişasta

İçi:

450 g ahududu reçeli

450 g kayısı marmeladı

Garnitür:

200 g badem ezmesi

80 g pudra şekeri

Limonlu pudra şekeri

Fondan şekeri

Beyaz ve bitter çikolata

Gıda boyları gibi çeşitli süsler

Hamur: Yumurta aklarını biraz tuz ile çok sert köpük haline getirin. 75 g pudra şekeri karıştırın. Küp halinde doğranmış badem ezmesini, kalan pudra şekerini, yumurta sarılarını, su ve limon kabuğu rendesi ile karıştırarak köpürtün. Yumurta köpüğünü, elenmiş unu ve nişastayı karıştırın. Hamuru iki kağıtlı tepsiye yayın ve 200 derecede ısıtılmış fırında 8-10 dakika pişirin. Hamuru 2 mutfak havlusunun üstüne alın ve 4'e bölün. 3 parçaya kayısı, 3 parçaya ahududu reçeli sürün, kalan parçaları üstlerine örtün. Parçaları bir gece boyunca bekletin.

Garnitür: Badem ezmesini pudra şekeri ile yoğurun, folyo arasında 3 mm kalınlığında açın. Şekiller kesin, marmelat sürün. Badem ezmesinden de şekiller kesin ve üzerine koyun. Ekmek tahtasını üstüne örtün ve 30 dakika yapışmalarını bekleyin. Limonlu şeker ya da çikolata ile üst yapın.



