



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI ŞEKERLEMESİ

<https://yemek.name>

175 gram badem tozu
75 gram pudra şekeri
1 yemek kaşığı glikoz
1/2 tatlı kaşığı badem ekstresi
1-2 damla yeşil gıda boyası
1-2 damla kırmızı gıda boyası
Toz şeker
Yuvarlak çikolatalı draje

Badem tozunu pudra şekeriyle bir kaptan iyice harmanlayın.
Glikozu ve badem ekstresini karıştırın ve badem tozu karışımına ilave edin.
Tamamıyla karışana kadar karıştırın ve iki ayrı kaba bölün.
Karışımın bir yarısına yeşil gıda boyası ilave edip, boya eşit bir şekilde dağılana kadar karıştırın.
Aynı şekilde diğer yarısını da kırmızı gıda boyasıyla karıştırın.
Bir tatlı kaşığı renkli badem karışımından alıp her bir çikolatalı drajenin çevresini kaplayacak biçimde şekillendirin.
Toz şekerde yuvarlayın. Yılbaşı şekerlemeleriniz hazır.

