

Melomakarona

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

16 kişilik

Orta

~190 kcal

Açılış 2/10

Yunan yulafı, sofralar, bal şerbetli kurabiyesi, portakal ve tarçın gibi kokar.

Malzemeler

Hamur için

- 3 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Portakal suyu
- 0.5 su bardağı Ceviz

Şerbet için

- 1 su bardağı Bal

Yapılışı

1. Un, portakal suyu ve zeytinyağıyla yumuşak hamur hazırlayın.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirin, şekil verirken çatlamasını.
3. Parçaları bal şekillendirip tepsiye dizin.
4. Kurabiyeleri 180°C fırında 25 dakika pişirin.
5. Ilık kurabiyeleri ballı şerbete 1 dakika batırın.
6. Ceviz serpip 20 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kurabiyeler fırında 1 kaçık mazl şerbete girerse içi yumuşar ama dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpererek kahvenin yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş