



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MARMELATLI BİSKÜVİ



- 1 paket margarin
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 su bardađı pudra řekeri
- 1 ay bardağı mısır nişastası
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- Alabildiđi kadar un
- zeri için:
- 1 adet yumurta beyazı
- 1,5 çay bardađı susam
- Arası için:
- 4 orba kaşığı marmelat

- # Margarin, pudra şekeri ve yumurta sarısı parmak uçlarıyla, birbirine iyice yedirilir.
- # zerine mısır nişastası, vanilya, kabartma tozu, tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur yaklaşık 10 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda unlu zeminde merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır.
- # Hamur, arzu edilen kurabiye kalıbıyla kesilir.
- # Parçalar önce çırpılmış yumurta beyazına, sonra susama batırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Bisküviler pembe renk alana kadar pişirilir.
- # Bisküviler fırından çıkınca yarım saat bekletilir.
- # Daha sonra susamsız kısımlarına marmelat sürülür, birleştirilir.

Not: Bisküviler susam yerine hindistancevizine de bulanabilir.