



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Marmeladlı Biskvit

Marmelatlı Bisküvi



1 paket marqarin  
1 ədəd yumurta sarısı  
1 su stəkani pudra şəkəri  
1 çay stəkani misir nişastası  
1 paket vanil  
1 paket qabartma tozu  
1 tutam duz  
Ala bildiyi qədər un  
Üzəri üçün:  
1 ədəd yumurta ağ  
1,5 çay stəkani suysam  
Arası üçün:  
4 çorba qaşığı marmelad

- # Marqarin, pudra şəkəri və yumurta sarısı barmaq uclarıyla, bir-birinə yaxşıca yedirilər.
- # Üzərinə misir nişastası, vanil, qabartma tozu, duz və ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər danlaq danlaq un əlavə olunaraq yoğurlar.
- # Xəmir təxminən 10 dəqiqə dinləndirilər.
- # Müddət sonunda unlu zəmində merdaneylə yarım santimetr qalınlığında açılar.
- # Xəmir, arzu edilən peçenyə qəlibiylə kəsilər.
- # Parçalar əvvəl çirpilmiş yumurta ağına, sonra susama batırılar. Yağlanmış nimçəyə düzülər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər. Biskvitlər çəhrayı rəng sahəyə qədər bişirilər.
- # Biskvitlər sobadan çıxınca yarım saat gözlədilər.
- # Daha sonra suysamsız qisimlərinə marmelad sürtülər, birləşdirilər.

**Qeyd:** Biskvitlər susam yerinə hindistanqozuna da bulana bilər.