Marmeladlı Biskvit

Marmelatlı Bisküvi

1 paket marqarin
1 ədəd yumurta sarısı
1 su stəkanı pudra şəkəri
1 çay stəkanı misir nişastası
1 paket vanil
1 paket qabartma tozu
1 tutam duz
Ala bildiyi qədər un
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta ağı
1,5 çay stəkanı 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 yoğurular.
Xəmir təxminən 10 dəqiqə dinləndirilər.
Müddət sonunda unlu zəmində merdaneyle yarım santimetr qalınlığında açılar.
Xəmir, arzu edilən peçenye qəlibiylə kəsilər.
Parçalar əvvəl çırpılmış yumurta ağına, sonra susama batırılar. Yağlanılmış 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.