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 bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı mısır nişastası
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta beyazı
1,5 çay bardağı susam
Arası için:
4 çorba kaşığı marmelat

Margarin, pudra şekeri ve yumurta sarısı parmak uçlarıyla, birbirine iyice yedirilir.
Üzerine 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1073 | Adı: Marmelatlı Bisküvi | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 11:52