



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MARMELATLI DÜĞME BİSKÜVİSİ

Malzemesi:

250 gr. un

140 gr. tereyağı

70 gr. pudra şekeri

70 gr. toz şeker

100 gr. elma marmelatı

2 adet yumurta

Hazırlanışı:

Unu hamur tahtasına eleyin. Donmuş haldeki yağı koyarak, unla birlikte kıyın. İki yumurta sarısı ve pudra şekerini ilâve edin. Yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalara bölerek avuç arasında muntazam yuvarlayın. Ortasını parmağınızla çukurlaştırın. Üzerine yumurta akı sürün, toz şeker serpin. Tepsilere dizin. Ortadaki boşluklara elma marmelatı doldurun. Fırında hafif pembe bir renk alıncaya kadar pişirin.

Not: Bisküvilerin bir kaç gün içinde kuruyup bayatlamasını istemiyorsanız, bunları fırında çok tutmamalısınız. Üzerleri hafif kızarmağa başlayınca bisküvileri fırından çıkarın ve fırın telinin üzerine alıp soğutun. Soğuduktan sonra da ağzı kapalı kavanoz veya teneke kutuların içinde muhafaza edin.

[ML® Marmelatlı Bisküvi için tıklayın](#)