



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARMELATLI DÜĞME BİSKÜVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

250 g un  
140 g margarin  
70 g pudra şekeri  
5 g limon kabuğu rendesi  
50 g marmelat  
50 g toz şeker  
2 adet yumurta  
½ bardak un (açma payı)  
5 g vanilya  
20 g yeşil fıstık

Elenmiş unun içinde donmuş margarini bıçakla ,yağ parçaları kaybolana kadar kıyınız.  
Bu karışımın içine pudra şeker, 2 yumurta sarısı, vanilya ve limon kabuğu rendesini ilave edip yoğurunuz.  
Hamuru 5-10 dakika dinlendiriniz.  
Dinlenen hamuru 1-1.5 ceviz büyüklüğünde parçalara bölerek avuçlarınızın arasında düzgün yuvarlaklar yapınız.  
Küçük parmak çapında ucu yuvarlak bir çubukla, bisküvilere bastırarak, yarısına kadar çukurlaştırınız.  
Çukur taraflarını biraz çırpılmış yumurta akına batırdıktan sonra toz şekere bulayıp tepsiye aralıklı olarak yerleştiriniz.  
Marmelatı krema torbası yardımıyla bisküvi hamurlarının çukurlarına aldığı kadar koyunuz.  
Önceden ısıtılmış 150 C deki fırında 10-12 dakika pembeleşinceye kadar pişiriniz.  
Fırından çıkardıktan sonra marmelatların üzerine yeşil fıstık koyunuz.