



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MURABBALI MECİDİYE

Necip Usta

160 gr. yağ

120 gr. pudra şekeri

250 gr. un

Az vanilya

1/2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

İçine doldurmak için :

1+1/2 kahve fincanı kayısı marmelâtı

Çukur bir kabın içine pudra şekerini, yağı, vanilyayı, rende limon kabuğunu koyup ağaç bir spatula ile karıştırarak fazla karıştırmadan eziniz. Unu ilâve edip ağaç spatula ile karıştırıp yediriniz. Fazla karıştırmayınız. Hazırladığınız hamuru iki müsavi parçaya bölüp 2+1/2 lira kalınlığında yuvarlak sopa gibi yuvarlayıp her tarafını toz şekere bulayarak düz bir kaba koyup sertleşmesi için buzdolabına koyarak bir saat bekletiniz. Sonra hamuru bir buçuk santim kalınlığında tavla zarı gibi keserek birer santim ara ile tepsiye dizip tam ortalarına parmağınızla bastırarak hafif çukur yapınız ve içine birer çay kaşığı marmelât koyup 180 derece ortadan hızlı fırında 10 dakika pişiriniz.