



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇELENK (FRANSA)

500 gr. un
Bir tutam tuz
200 gr. pudra şekeri
1 yumurta akı
350 gr. tereyağı
Vanilya
Koyulaştırılmış marmelat

Bir kap içinde pudra şekeri yağ, yumurta akı, tuz, vanilya hepsini beraberce çarpınız.

Bu karışıma azar azar un yedirerek ilâve ediniz ve top gibi yuvarlayınız.

10 dakika üzerini bir bez ile örtünüz. Dinlendiriniz.

Hamuru hazırladıktan sonra bir kaç parçaya ayırınız açınız.

3 cm. çapında tırtıllı kalıp ile kesiniz. Diğer tırtıllı kalıp ile kestiğiniz ikinci parçanın ortasını elma oyacağı ile keserek yuvarlak bir delik açınız.

Tepsiye dizerek orta ısı derecesinde pembe renkte pişiriniz. Birinci düz olan parçaya istenilen koyu meyveli jöle veya marmelat sürüp ikinci delikli yuvarlağı üzerine kapatınız. En üstüne pudra şekeri serpiniz.