



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞME BİSKÜVİ

Milli Eğitim Bakanlığı

250 g un
150 g bitkisel margarin
100 g pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
5 g limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
Süsleme için:
50 g kayısı marmelad
50 g toz şeker
1 g kırmızı gıda boyası
1 g yeşil gıda boyası
1 g sarı gıda boyası

Fırını, 160 dereceye ayarlayınız.

Tezgâhın üzerine un ve pudra şekeri eleyiniz. Elenmiş un ve pudra şekerinin ortası açınız.

Unun ortasına limon kabuğu, vanilya, karbonat ve yumurta ekleyiniz.

Bitkisel margarin, tezgâh üzerinde pürüzsüz hâle gelinceye kadar eziniz.

Yağ ile bütün malzemeleri karıştırıp unun ortasına koyunuz.

Fazla yoğurmadan hamuru toparlayınız.

Streçle sarılan hamuru 1 saat buzdolabında soğutunuz.

Hamurdan bilye büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayınız.

Yuvarlanan hamurları tepsiye aralıklı olarak diziniz.

Hamuru, önceden ısıtılmış fırında pişiriniz.

Bisküvileri, fırından alarak soğutunuz.

Bisküvilerin arasına marmelat sürüp iki bisküviyi yapıştırarak birleştiriniz.

Sarı, kırmızı ve yeşil gıda boyalarını, ayrı kaplarda sulandırınız.

Bisküvileri, kayısı rengi verecek şekilde gıda boyalarına batırınız.

Bisküvileri, toz şekerle bulayarak servise hazırlayınız.

Yeşil, küçük yaprakların sapını, bisküvilerin arasına girecek şekilde yerleştirerek servis tabağına alınız.

