



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ MISIRUNLU MARMELATLI KURABIYE

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 su bardağı glutensiz un
1 su bardağı mısır unu
2 çay bardağı toz şeker
10 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı portakal suyu
1 adet portakal kabuğu rendesi
2 adet yumurta sarısı

Tereyağı ve toz şekeri iyice karıştırın. Diğer hamur malzemelerini ekleyerek yoğurun. Hamurunuzu hava almayacak şekilde kapatarak, yarım saat buzdolabında dinlendirin. Hamurdan, ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve üzerine parmağınızla bastırarak, marmelat koymak için yer hazırlayın, yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180 derecede ısıtılmış fırında, 15 dakika pişirin. Arzu ettiğiniz marmelatınızı, kurabiyelerin ortasına koyarak servis yapın.

