



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

JAPON BİSKÜVİLERİ

Hamuru:

180 gr oda sıcaklığında margarin

1 3/4 kap un

1 çk tuz

1/4 kap toz şeker

2 adet yumurta sarısı

Krema:

2 adet yumurtanın sarısı

4 çk şeker

1 çk vanilya esansı

1 çk mısır nişastası

1 çk un

300 ml süt, ılık

1 adet yumurta beyazı

Üst süsleme:

1 1/3 kap pudra şekeri

1 tk limon suyu

3 1/2 çk ılık su

1 küçük kase reçel

Krema: Önce yumurtaları küçük bir tencerenin içinde çırpın, şekeri ekleyip kremamsi bir görünüme alana kadar karıştırmaya devam edin. Yavaş yavaş vanilya, mısır nişastası ve unu ilave edin karıştırın. Yavaş yavaş ılık sütün 1/4 unu karışımına boşaltın, karıştırın. Ocagin altını açıp orta dereceye getirin. Geri kalan sütü ilave ederken, karıştırmaya devam edin. Karışım kalınlaşmaya başlayınca, tencereyi kenara alın.

Yumurtanın beyazını bir kap içinde kar gibi olana kadar çırpın. Karışımı yavaş yavaş yumurta beyazının içine katın. Karışımı tekrar tencereye boşaltın, ocagin üzerine koyup 1 dakika kadar karıştırıp pisirin. Üzerine kâğıt havlu koyun ve kapagini kapayın, kenarda soğumaya bırakın.

Hamur: Un, tuz ve şekeri büyük bir kaba koyup karıştırın. Ortasını açıp sanayağı ve yumurta sarılarını ekleyin. Önce parmaklarınızla yumurta sarıları ile yağı karıştırın, kenarlardan yavaş yavaş unu karışımına alın ve yoğurun. Top yapın, üzerini örtüp buzdolabında 30 dakika kadar bekletin.

Firini (190 C) ye getirip ısıtın. Tezgahın üzerini unlayıp, merdane ile hamuru ince bir şekilde acın. 0.5 cm enindeki yuvarlak kesici ile kesin. Parsomen kâğıdı koyduğunuz fırın tepsisinin üzerine dizin. 12-14 dakika (hamurun kalınlığına göre süre değişiyor) kadar pisirin. Tel ızgara üzerine yerleştirip soğumaya bırakın.

Kurabiyelerin yarısının üzerine tarife göre hazırlayıp, soğumaya bıraktığınız kremadan sürün, geriye kalan kurabiyeler ile üzerlerini kapayın.

Üst Süsleme: Pudra şekerinin içine limon suyu ve suyu yavaş yavaş ilave edin ve karıştırın. İki tatlı kaşığı yardımı ile bisküilerin üzerine karışımından koyun. Üzerlerini istediğiniz reçelin taneleri ile süsleyin. Ben portakal reçeli ve İncir reçeli kullandım.

