



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI BİSKÜVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

250 g un
150 g margarin
100 g pudra şekeri
50 g marmelat
1 adet yumurta
50 g toz şeker
5 g vanilya
5 g limon kabuğu rendesi
1 g kırmızı gıda (şeker) boyası
1 g sarı gıda (şeker) boyası
1 g yeşil gıda (şeker) boyası

Elenmiş unun içinde donmuş margarini bıçakla, yağ parçaları kaybolana kadar kıyınız.

Bu karışımın içine pudra şekeri, vanilya ve limon kabuğu rendesini ilave edip yumurtayı kırınız ve yoğurarak hamur yapınız.

Üzerini nemli bezle örterek serin bir yerde 5-10 dakika dinlendiriniz.

Hazırladığınız hamuru iki fındık büyüklüğünde yuvarlaklar yapıp hafif yağlanmış fırın tepsisine birer parmak ara ile yerleştiriniz.

Bisküvileri önceden ısıtılmış 150°C fırında 10-15 dakika pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Bisküvilerin arasına marmelat sürüp iki bisküviyi birleştiriniz ve süsleyiniz ¾ Diğer tarafta sarı, kırmızı ve yeşil boyayı ayrı kaplarda sulandırınız. Bisküvileri kayısı rengi verecek şekilde her iki yüzlerini bu boyalara batırıp toz şekere bulayınız.

Sonra yeşil küçük yaprakların sapı iki bisküvinin arasına girecek şekilde yerleştirip servis tabağına alınız.