



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY MARMELÂTLI BİSKÜVİ

### Malzemesi:

500 gr. un

300 gr. margarin

125 gr. pudra şekeri

1 yumurta

5 kaşık marmelat

vanilya ve limon kabuğu rendesi

### Hazırlanışı:

Unu hamur tahtasına eleyin. Ortasını açarak üzerine yağı, yumurtayı, etrafına pudra şekerini vanilya ve limon kabuğu rendesini koyup birbirini iyice tutuncaya kadar yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya ayırıp 15-20 dakika dinlendirin. Hamurları yarım santim kalınlıkta açıp nemse kalıbı ile veya bardakla yuvarlaklara kesin.

Yuvarlakların yarısını çok küçük bir kalıpla kesip aralıklı delikler açın. Her iki hamuru fırın tepsilerine dizip orta hararetle fırında pembe renkte pişirin. Fırından alıp, hafif soğuyunca delik olmayan hamurların üzerine marmelat sürün, ikinci delik hamuru dikkatlice marmelatın üzerine koyup bastırın. Üzerlerine pudra şekeri serpip servis tabağına yerleştirin.

Not: Bisküvileri fırında pişirdikten sonra tepsiyi fırından alın ve bisküvileri sıcakken bir spatula ile tepside çıkarın. Bisküvileri fırının tel ızgarasının üzerine yerleştirin ve burada soğumaya bırakın. Tel üzerinde soğutulan bisküvilerin şekilleri buzulmayacak ve çok uzun süre taze kalacaktır.