



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI BİSKÜVİ

125 gram margarin
1 adet yumurta
Yarım su bardağı pudra şekeri
2 su bardağı un
1 paket vanilya
2-3 çorba kaşığı vişne marmeladı

Yumurtayı çatalla çırpın. Oda sıcaklığında yumuşamış margarini ve pudra şekerini ekleyip karıştırın. Son olarak un ve vanilyayı ilave edip iyice yoğurun. Hamuru merdane yardımıyla yarım cm kalınlığında açın. Su bardağıyla, hamurdan daireler kesin. Hamurların yarısının ortasını, şişe kapağıyla çıkartın. Tüm hamurları önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembeleşene dek 15 dakika kadar pişirin. Bisküviler ılındıktan sonra, daire şeklinde olanların üzerine marmelat sürün. Marmelat donduktan sonra üzerine ortası delik bisküvileri yerleştirip servis yapın.

