



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI BİSKÜVİ

Yarım kg un
Yarım su bardağından bir parmak fazla pudra şekeri
250 gram margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı toz badem
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
Vişne marmeladı

Unu bir kaba eleyin. Ortasını havuz şeklinde açıp oda sıcaklığındaki margarin, yumurta ve pudraşekerini ekleyin. Toz badem, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip malzemeler özleşene kadar yoğurun. Hamuru düz bir zeminde merdaneyle açın. Kalp şeklindeki kalıpla hamuru kesin. Yarısının ortalarını da daha küçük bir kalp kalıp ile kesin. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Bisküvileri tepside soğutun. Ortaları kesik olanların üste geleceği şekilde bisküvileri ikili olarak üst üste yerleştirin. Üstteki içi boş bisküvinin içini vişne marmeladı ile doldurup servis yapın.

