



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI BÜSKÜVİ

Malzeme :

500 gr. un,
300 gr. margarin,
125 gr. pudra şekeri,
1 yumurta,
5 kaşık marmelat.

Yapılışı:

- 1- Unu hamur tahtasına eleyiniz.
- 2- Ortasını açıp, içersine yağı, yumurtayı etrafına pudra şekerini vanilyayı, limon kabuğu rendesini koyup birbirini iyice tutuncaya kadar yoğurunuz.
- 3- Hamuru iki eşit parçaya ayırıp 15-20 dakika dinlendiriniz.
- 4- Hamurları yarım cm. kalınlıkta açıp nemse kalıbı, yoksa bardakla yuvarlaklara kesiniz.
- 5- Yuvarlakların yansını çok küçük bir kalıpla kesip aralıklı delikler açınız.
- 6- Bu her iki hamuru da orta hararetli fırına koyup pembe renkte kızartınız.
- 7- Fırından çıkan hamurların delinmeyen üzerine marmelat sürüp, delikli hamuru üzerine kapatıp hafifçe bastırınız.
- 8- Üzerlerine pudra şekeri serpip servis yapınız.