



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI ÇANTALAR

Malzeme:

200 gr tereyağı
aldığı kadar un
1 bardak kayısı marmelatı
pudra şekeri
100 gr şeker
2 yumurta
limon kabuğu rendesi

Yapılışı:

Tereyağını yumuşatın. Unu, şekeri, yumurta ve tereyağını karıştırarak iyice yoğurun ve düzgün bir hamur elde edin. Hamuru 1 saat kadar buzdolabında bekletin ve bir kez daha yoğurduktan sonra 3 mm kalınlığında açın. Hamurdan kare şeklinde parçalar kesin. Kareleri ortalama 7 cm büyüklüğünde olmalıdır. Hamurların tam ortasına marmelatı koyup hamurun köşelerini tam ortada birleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp tepsiye dizin, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine pudra şekeri eleyip soğuduktan sonra servis yapın.