



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI DÜĞME BİSKÜVİSİ

240 gram un
50 gram toz şeker
140 gram tereyağı
100 gram marmelât
75 gram pudra şeker
2 yumurta
1 limon kabuğu rendesi
biraz vanilya.

Unu hamur tahtasına eleyerek, ortasını havuz gibi açınız. Yağı içine bıçakla kıyınız. 75 gram pudra şeker, limon kabuğu rendesi, vanilya ve iki yumurta sarısını da ilâve ediniz. Sonra, bunların hepsini birlikte güzelce hallolana kadar yoğurunuz. Yoğurduğunuz hamurdan iki fındık büyüklüğünde alarak, avucunuzun ortasında yuvarlayınız. Yağladığınız tepsiye birer parmak ara ile diziniz. Yuvarlak bir çubukla, üst kısımlarını, ortalama hamurun yarısına kadar çukurlaştırınız. Ortalarına marmelât koyarak, orta hararetili fırında pembe bir renk alıncaya kadar pişiriniz.