



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELÂTLI DÜĞME BİSKÜVİSİ

250 gr. un (8 çorba kaşığı)

2 adet yumurta

1 küçük paket margarin

Limon kabuğu rendesi

2 çorba kaşığı pudraşekeri

Vanilya

2 çorba kaşığı marmelât

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasını açıp, yağı koyup, bıçakla incecik kıyınız.

Tekrar ortasını açıp, yumurtayı, etrafına da pudraşekeri ve vanilyayı koyup, yoğurarak hamur yapınız.

Hamuru orta büyüklükteki bir düğme kadar parçalara ayırınız.

Parçaları düzgün yuvarlaklar haline getiriniz.

Yağlanmış tepsiye aralıklı koyup, ortalarını iyice bastırarak çukurlaş-tırınız.

Çukur yapılan hamurları yumurta akına, sonra da tozşekere batırıp. tekrar tepsiye diziniz.

Ortadan daha az sıcaklıktaki fırında hafif pembe renkte ve kuruyuncaya kadar pişiriniz.

Fırından alıp, soğuyunca çukur yerlere marmelât doldurunuz.

Marmelâtların üzerine de arzu ederseniz kıyılmış fıstık serpip, servis yapınız.