



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI PÖTİFUR

<https://www.elele.com.tr>

10 yumurta
250 gr toz şeker
300 gr un
Yarım paket vanilya
4 yemek kaşığı vişne marmelatı
50 gr file antepfıstığı

Yumurtaları ve şekerini bir cam kaseye alın. Kaseyi içinde kaynar su bulunan bir tencerenin üzerine yerleştirin. Yumurtalar ve şekerini mikserle çırpın. Un ve vanilyayı ekleyip kaşıkla karıştırın. Hazırladığınız hamuru krema sıkma torbasına doldurun. Yağlı kağıt konmuş fırın tepsisine 4 santim çapında yuvarlaklar şeklinde sıkın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Soğutup kağıttan ayırın. Pötifurların alt kısımlarına vişne marmelatı sürüp iki parçayı birleştirin. üzerlerine tekrar marmelat sürüp file antepfıstığı serpin. Servis yapın.

