



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MARMELATLI SANDÖVIÇ BİSKÜVİ

MALZEMESİ

250 gr. un (8 çorba kaşığı)
150 gr. margarin
200 gr. pudraşekeri (8 çorba kaşığı)
100 gr. badem içi
2 çorba kaşığı marmelat
Tarçın

HAZIRLANIŞI

Unu ve yağı hamur tahtasına koyup, bıçakla incecik kıyınız. Bademi sıcak suda bir süre bekletip, kabuklarını soyunuz. Kurutup makineden geçiriniz. Unun tekrar ortasını açıp kenarlarına pudraşekeri, kıyılmış bademi, tarçını koyup bir hamur yapınız. 10 dakika dinlendirdikten sonra yarım santim kalınlıkta açıp, bir kalıpla kesip, yağlanmış fırın tepsisine diziniz. Ortadan daha az ısı fırında 15-20 dakika pişiriniz. Fırından alıp biraz soğutunuz. Soğuyan bisküvilerin üzerine biraz marmelat sürüp, ikincisini marmelatın üzerine kapatıp, servis yapınız.

[ML® Marmelatlı Bisküvi için tıklayın](#)
