



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ BİSKÜVİ

Yarım paket margarin,
1 su bardağı pudraşekeri,
alabildiği kadar un.

İç i için:

Yarım su bardağı dövülmüş fındık,

1 tatlı kaşığı tarçın,

2 çorba kaşığı şeftali reçeli.

Üzerine:

Pudraşekeri

Oda sıcaklığındaki margarinini hamur yoğurma kabına alın. Elinizle mıcıklayarak yumuşatın. Sonra üzerine 1 su bardağı pudra şekerini ekleyin. Sürekli yoğurarak unu ilave edin. Hamur toplanana dek un ekleyin.

Bu arada yarım su bardağı dövülmüş fındığı ve 1 tatlı kaşığı tarçını karıştırın. Hamuru bir merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açın. Bir çay bardağı yardımıyla yuvarlaklar kesin. İlk yuvarlağın üzerine tarçınlı fındık karışımı ve şeftali reçelinin tanelerinden koyun. Üzerine ikinci yuvarlağı kapatın. Çatal ile kenarlarına şekil verin, önceden ısımlmış orta ısıllı fırında 10 dakika pişirin. Ilındıktan sonra üzerine pudra şekerini serpererek, servis yapın.