



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ BİSKÜVİ

- 150 Gr Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurtanın beyazı
- 2 Adet yumurtanın sarısı (oda sıcaklığında)
- 1 Adet limon kabuğu rendesi
- 2,5 Su Bardağı un
- 5 Çorba Kaşığı pudra şekeri
- 1 Çay Bardağı çilek reçeli
- 1 Paket vanilya

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini yoğurma kabına koyun. Üzerine yumurtaların sarılarını katın. Bir limonun kabuğunu rendenin küçük delikli tarafında rendeleyip yoğurma kabın içine ekleyin. Vanilyayı ve pudra şekerini de ekledikten sonra unu azar azar katarak hamuru yoğurmaya başlayın. Kulak memesi kıvama geldiğinde hamuru toparlayıp oda sıcaklığında yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru merdane yardımıyla yarım santimden biraz daha ince olacak şekilde açın. Hamurdan şekilli kurabiye kalıplarıyla ya da çay bardağının ağzıyla şekiller çıkarın (her şekilden iki adet olacak). Farklı şekillerdeki kurabiyeleri yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirip üzerine yumurta akı sürün. Böylece üzerlerine koyacağınız kurabiyeler hemen yapışacaktır. Tepsideki hamurların eşlerinin ortalarını maden suyu kapağı yardımıyla çıkarın. Ortası delik kurabiyeleri, üzerine yumurta akı sürülmüş diğer kurabiyelerin üzerine oturtun. Kurabiyeleri 5 dakika önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 15 dakika üzerleri sarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkınca ılıdıktan sonra ortadaki deliklere tatlı kaşığı yardımıyla reçel koyun.