



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHZADE ROZETİ

1 paket margarin
2 çay bardağı pudra şekeri
1 fiske tuz
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı mısır nişastası
1 adet yumurta
Toplanana kadar un
Kenarı için:
Yarım su bardağı marmelat
Yarım su bardağı hindistancevizi

Un hariç, yumuşak margarin ve diğer malzemeler bir araya getirilir. Yoğurucasına karıştırılır. Azar azar un ekleyerek ele yapışmayan bir hamur yapılır. Hamur ikiye ayrılır. İki streç film arasında, merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açılır. Sonra üstte ki streç film alınır ve çay bardağıyla yuvarlaklar kesilir. Yuvarlağın ortası da şişe kapağıyla keserek halka yapılır. Çıkan parçalar ikinci hamura eklenir, tekrar yoğrulur ve aynı işlemler tekrarlanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir. Fırından çıkan kurabiyeler soğutulur. En son kenarları önce marmelata batırılır, daha sonra çevirerek hindistancevizine bulanır. Servis tabağına dizilir.