



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ VE KIZILCIK MARMELATLI KURABIYE

500 gr un
2 tatlı kaşığı zencefil
½ su bardağı esmer şeker
2 adet yumurta
250 gram margarin
1,5 su bardağı toz badem
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
150 gram kızılcık

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini önce un dışında tüm malzeme ile karıştırılır. Daha sonra unu ilave ederek yumuşak bir hamur elde edilir. Elde ettiğimiz bu hamuru unlanmış bir zeminde merdane yardımıyla açılır ve şekilli kalıplarla kesilir. Kestiğimiz şekilli hamurların yarısının ortasını daha sonra üst üste koyacağımız için delikli yapalım. Tüm bisküvileri yağlanmış fırın tepsisine dizilir ve 180 derecede pişirilir. Pişen ve soğuyan bisküvilerin iç taraflarına istediğimiz bir marmeladı süreriz ve diğer ortası delik olan bisküviyi üzerine yapıştırmak suretiyle çift katlı bir görünüm kazandırılır. Daha sonra bisküvilerin üzerine dekoratif amaçlı biraz pudra şekeri eyleyebiliriz ve servis yapabiliriz.