



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

## MARMELATLI BSKV



1 paket margarin  
1 adet yumurta sarısı  
1 su bardađı pudra Őekeri  
1 ay bardağı mısır niŐastası  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 tutam tuz  
Alabildiđi kadar un  
zeri için:  
1 adet yumurta beyazı  
1,5 çay bardađı susam  
Arası için:  
4 orba kaŐıđı marmelat

- # Margarin, pudra Őekeri ve yumurta sarısı parmak uçlarıyla, birbirine iyice yedirilir.
- # zerine mısır niŐastası, vanilya, kabartma tozu, tuz ve ele yapıŐmayan kıvam alana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur yaklaŐık 10 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda unlu zeminde merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır.
- # Hamur, arzu edilen kurabiye kalıbıyla kesilir.
- # Parçalar önce çırpılmıŐ yumurta beyazına, sonra susama batırılır. YađlanmıŐ tepsiye dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırına verilir. Bisküviler pembe renk alana kadar piŐirilir.
- # Bisküviler fırından çıkınca yarım saat bekletilir.
- # Daha sonra susamsız kısımlarına marmelat sürülür, birleŐtirilir.

Not: Bisküviler susam yerine hindistancevizine de bulunabilir.