SAÇAKLI KURABİYE

1 Paket margarin
2 Adet yumurta
3 Çay bardağı pudra şekeri
2 Çay bardağı mısır nişastası
2 Paket vanilya
2 Çay kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi ve kenarı için;
1 Su bardağı marmelat
250 gr. pişmaniye

Çukur bir kaba oda ısısında yumuşamış margarin, pudra şekeri ve yumurta konur, pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır.
Üzerine mısır nişastası, vanilya ve kabartma tozu konur, yoğurmaya başlanır. Ele yapışmayacak orta sertlikte kıvama gelen kadar azar azar un eklenir.
Hamur dinlendirilmeden iki parçaya bölünür, merdane ile yarım santim kalınlığında açılır, çay bardağı ile yuvarlaklar kesilir.
Diğer hamur da aynı şekilde açılır ve yuvarlaklar kesilir.
Yağsız fırın tepsisine kurabiyeler az aralıklı dizilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırına rengi çok pembeleşmeyecek şekilde kısa süre pişirilir.
Kurabiyeler fırından çıkıp soğuyunca iç kısmına yeteri kadar marmelat sürülür, ikinci kurabiyenin iç kısmı, birinci kurabiyenin marmelatlı kısmına yapıştırılır.
Yapışık kurabiyelerin kenar kısımları marmelat bulunan kaseye döndürülerek batırılır kenarlarına pişmaniye yapıştırılır, bütün kurabiyelere aynı işlem uygulanır, düz bir servis tabağına dizilir.

Not: Saçaklı kurabiyenin yapımında kayısı, şeftali gibi açık renk meyvelerin marmeladı kullanılırsa görüntüsü daha düzgün olur.