KARTUŞ KURABİYESİ

200 Gr. margarin
1 Adet yumurta
1 Yumurtanın sarısı
1 Su bardağı pudra şekeri
1 Su bardağı mısır nişastası
3 Su bardağı un
1 Paket kabartma tozu (10 gr.)
1 Paket vanilya
İçi İçin;
1 Kase marmelat
Üzeri İçin;
1 Yumurtanın akı
1 Su bardağı hindistancevizi

Çukur bir yoğurma kabına, oda ısısında yumuşamış margarin, 1 yumurta, 1 yumurtanın sarısı ve pudra şekeri konur, bir çırpıcı ya da mikserle malzemeler krem haline gelene kadar çırpılır.
Karışımın üzerine yoğurdukça elenmiş un eklenir, kabartma tozu ve vanilya katılır, en son eleyerek mısır nişastası eklenir, orta sert bir hamur elde edilir.
Hamur dinlendirilmeden cevizden küçük parçalar kopartılır, iki avuç arasında yuvarlanır önce yumurta akı bulunan kaseye batırılır, ardından düz bir tabakta bulunan hindistan cevizine bulanır.
Bütün kurabiyeler bu şekilde hazırlanır, yağsız fırın tepsisine aralıklarla dizilir.
Önceden bir hayli kızdırılmış 180 derece fırına tepsi verilir. Kurabiyeler kızarmadan beyaz kalacak şekilde pişirilir.
Kurabiyeler fırından çıktıktan sonra, bir saat kadar dinlendirilir. Süre sonunda bir kurabiyenin alt kısmına marmelat sürülür, diğer kurabiyenin alt kısmı bunun üzerine yapıştırılır. Bu şekilde toplam 30 kurabiye elde edilir.
Marmelatlar biraz kuruyunca servise sunulur.

Not: Yumurta akını kurabiyeye sürerken altına değirmemek gerekir, aksi halde kurabiye tepsiye yapışır.