SİMA KURABİYESİ

150 Gr. margarin
1 Çay bardağı çırpılmış yoğurt
1,5 Çay bardağı pudra şekeri
1,5 Çay bardağı mısır nişastası
2 Adet yumurta
1 Paket vanilya
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri İçin;
2 Çorba kaşığı pudra şekeri
1 Kase marmelat

Karıştırma kabına, yumurtalar kırılır, üzerine pudra şekeri eklenir, mikserle ya da çırpıcıyla malzemeler birbirine yedirilir.
Karışıma oda ısısında yumuşamış margarin ve çırpılmış yoğurt katılır, biraz daha karıştırılır.
Üzerine mısır nişastası, kabartma tozu, vanilya ve yoğurdukça azar azar un eklenir.
Ele yapışmayan, yumuşağa yakın bir hamur elde edilir.
Hamur iki parçaya ayrılır, her parça merdane ya da oklavayla bıçak sırtı kalınlığında açılır.
Açılan hamur geniş bir su bardağı ağzıyla yuvarlak şekilde kesilir.
Yuvarlak hamur parçalarının yarısı ilaç tüpü ya da ruj kapağıyla üç yerinden delinerek oyuklar yapılır.
Oyuk olan ve oyuk olmayan yuvarlaklar, yağsız fırn tepsisine az aralıklarla dizilir. Önceden kızdırılmış 185 derece fırında sararmayacak şekilde kısa süre pişirilir.
Bir kaseye pudra şekeri konur, fırından çıkan sıcak oyuklu kurabiyeler, pudra şekerine iyice bulanır.
Soğuyan oyuksuz kurabiyeye marmelat sürülür, üzerine pudra şekerine bulanmış, oyuklu kurabiyeler hafif bastırarak yerleştirilir.
En son kurabiyelerin oyuk kısımlarına da taşırmadan marmelat doldurulur.
Hazırlanan kurabiyeler düz bir servis tabağına dizilerek ikram edilir.

Not: Sima kurabiyesine verilen ölçüden fazla kabartma tozu konmamalıdır, çünkü fazla kabartma tozu kabarırken kurabiyenin düz şeklini bozabilir.