MARLON KURABİYESİ

1 Paket tereyağı (250 gr.)
1 Su bardağı toz şeker
1,5 Çay bardağı süt
1 Adet yumurta
1 Adet yumurta beyazı
1 Çay kaşığı kabartma tozu
6 Su bardağı un
İçi İçin;
1,5 Su bardağı süt
2 Çorba kaşığı buğday nişastası
1 Adet yumurta sarısı
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım limon kabuğu rendesi
Yarım tatlı kaşığı tarçın
Üzeri İçin;
1 Paket sütsüz çikolata (80 gr. bitter çikolata)

İlk işlem olarak tereyağı yakmadan eritilir, soğumaya bırakılır.
Derin yoğurma kabına, 1,5 çay bardağı süt, 1 su bardağı toz şeker, 1 yumurta, 1 yumurta beyazı, konur, şeker eriyene kadar mikserle çırpılır. (5 dakika)
Bu arada katılaşmaya başlayan tereyağı da mikserle kısa süre çırpılır.
Şekerli karışıma çırpılmış tereyağı eklenir, kabartma tozu katılır ve azar azar elenmiş un ilave edilerek yoğrulur.
Hamur bir naylona sarılır, buzdolabının alt rafına konur, 2 saat bekletilir.
Bekleme süresinde kurabiyenin içi hazırlanır. Bunun için tencereye 1,5 su bardağı soğuk süt, yumurta sarısı, toz şeker ve buğday nişastası konur.
Tencere kısık ateşe yerleştirilir, çırpıcı ile sürekli karıştırılır, kıvama geldiğinde ateşten alınır, tarçın ve limon kabuğu rendesi eklenir, karıştırılır, soğumaya bırakılır. Üzerinin kaymak tutmaması için ara ara karıştırılır.
Buzdolabında bekleyen hamur çıkarılır, ikiye bölünür. İlk parça merdane ile bıçak sırtı kalınlığında açılır. Hamurun üzerine soğumuş içten aralık vererek ceviz büyüklüğünde parçalar konur.
İkinci parça, birinci parça büyüklüğünde açılır ve birinci parçanın üzerine kapatılır. (İçlerin konduğu yerler kabarık duracaktır.) kabarıklar ortada kalacak şekilde büyük çay bardağı ağzı ile kesilir.
Kenarlardan çıkan hamur parçaları toplanır, buzdolabına kısa süre konur, tekrar açılır ve aynı işlemler uygulanır.
Marlon kurabiyeleri yağsız fırın tepsisine az aralıklarla dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yarım olarak pişirilir.
Fırından çıkarılan kurabiyelerin ortalarına çikolata parçaları konur, tekrar fırına sürülür, pembe renk alana kadar pişirilir.
Soğuyunca ikram edilir.

Not: Marlon kurabiyesinin tarifi Sicilya'lı bir aşçıya aittir.