



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

## MARLON KURABİYESİ



- 1 Paket tereyağı (250 gr.)
- 1 Su bardağı toz Őeker
- 1,5 ay bardağı süt
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet yumurta beyazı
- 1 ay kaŐıđı kabartma tozu
- 6 Su bardağı un
- İçi İçin;
- 1,5 Su bardağı süt
- 2 orba kaŐıđı buğday niŐastası
- 1 Adet yumurta sarısı
- Yarım su bardağı toz Őeker
- Yarım limon kabuğu rendesi
- Yarım tatlı kaŐıđı tarçın
- zeri İçin;
- 1 Paket sütsüz çikolata (80 gr. bitter ikolata)

- # İlk iŐlem olarak tereyağı yakmadan eritilir, soğumaya bırakılır.
- # Derin yoğurma kabına, 1,5 çay bardağı süt, 1 su bardağı toz Őeker, 1 yumurta, 1 yumurta beyazı, konur, Őeker eriyene kadar mikserle çırpılır. (5 dakika)
- # Bu arada katılaŐmaya baŐlayan tereyağı da mikserle kısa süre çırpılır.
- # Őekerli karıŐıma çırpılmıŐ tereyağı eklenir, kabartma tozu katılır ve azar azar elenmiŐ un ilave edilerek yoğrulur.
- # Hamur bir naylona sarılır, buzdolabının alt rafına konur, 2 saat bekletilir.
- # Bekleme sresinde kurabiyenin içi hazırlanır. Bunun için tencereye 1,5 su bardağı soğuk süt, yumurta sarısı, toz Őeker ve buğday niŐastası konur.
- # Tencere kısık ateŐe yerleŐtirilir, ırpıcı ile sürekli karıŐtırılır, kıvama geldiğinde ateŐten alınır, tarçın ve limon kabuğu rendesi eklenir, karıŐtırılır, soğumaya bırakılır. Üzerinin kaymak tutmaması için ara ara karıŐtırılır.
- # Buzdolabında bekleyen hamur çıkarılır, ikiye bölünür. İlk parça merdane ile bıçak sırtı kalınlığında açılır. Hamurun zerine sođumuŐ iten aralık vererek ceviz büyüklüğünde parçalar konur.
- # İkinci parça, birinci parça büyüklüğünde açılır ve birinci parçanın üzerine kapatılır. (İşlerin konduğu yerler kabarık duracaktır.) kabarıklar ortada kalacak Őekilde büyük çay bardağı ağzı ile kesilir.
- # Kenarlardan çıkan hamur parçaları toplanır, buzdolabına kısa süre konur, tekrar açılır ve aynı iŐlemler uygulanır.
- # Marlon kurabiyeleri yağsız fırın tepsisine az aralıklarla dizilir. Önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında, yarım olarak piŐirilir.
- # Fırından ıkarılan kurabiyelerin ortalarına çikolata parçaları konur, tekrar fırına sürülür, pembe renk alana kadar piŐirilir.
- # Soğuyunca ikram edilir.

**Not:** Marlon kurabiyesinin tarifi Sicilya'lı bir aŐçıya aittir.