KIŞ GÜNEŞİ

200 gr. margarin
2 Adet yumurta
2 Çorba kaşığı portakal suyu
1 Su bardağı toz şeker
1 Adet portakal kabuğu rendesi
5 Su bardağı un
Üzeri İçin;
2 Su bardağı pudra şekeri
4 Çorba kaşığı portakal suyu
Yarım çorba kaşığı su
Yarım çorba kaşığı kayısı marmeladı

Oda ısısında yumuşamış margarin, yumurta ve toz şeker çukur bir kabın içinde çırpıcı ya da mikserle toz şeker eriyene kadar çırpılır.
Portakal suyu ve portakal kabuğu rendesi eklenir, biraz karıştırılır, sonra yoğurdukça elenmiş un eklenir.
Elde edilen orta sertlikteki hamur, 3 parçaya bölünür, temiz bir naylona sarılır. Buzdolabının alt rafında 1 saat bekletilir.
Hamurlar süre sonunda, tek tek bıçak sırtı kalınlığında açılır, su bardağı ağzıyla yuvarlak kesilir.
Kenarlardan çıkan hamur parçaları toplanır, biraz buzdolabında bekletilir, tekrar açılır. Hamurlar bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır.
Kış güneşleri yağsız fırın tepsisine aralıksız dizilir. (Toplam 2 tepsi dolusu bisküvi elde edilir.) 180 derece önceden ısıtılmış fırında açık pembe renkte pişirilir.
Fırından çıkan bisküviler soğurken üst malzemesi hazırlanır. Pudra şekeri, portakal suyu, su ve kayısı marmeladı karıştırılır, macun yapılır.
Elde edilen üst malzemesi bıçakla fazla kalın tabaka olmayacak şekilde, bisküvilere sürülür.
Üst malzeme kurumadan çatalla arzu edilen şekiller yapılır, kurumaya bırakılır.

Not: Kış güneşi üst malzeme uygulanmadan da hazırlanabilir. Bu şekilde yapılacaksa, hamura katılan şeker miktarı 1 su bardağı yerine 1,5 su bardağı olarak değiştirilir.