



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

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 ağızıyla 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.