

Marmelatli Biskuvi

Malzemeler

500 gr un

300 gr margarin

125 gr pudra sekeri

1 yumurta

5 kasik marmelat

Yapilisi

Unu tezgaha alalim. Ortasini acip, icerisine yagi, yumurtayi, etrafina pudra sekerini vanilyayi, limon kabugu rendesini koyup birbirini iyice tutana kadar yogurunuz.

Hamuru iki esit parcaya ayirip 15- 20 dakika dinlendiriniz. Hamurlari yarim cm. kalinlikta acip bardakla yuvarlakra kesiniz. Yuvarlaklari yarisini cok kucuk bir kalipla aralikli delikler aciniz. Bu her iki hamuru da orta hararetli firina koyup pembe renkte kizartiniz. Firindan cikan hamurlarin delinmeyenine uzerine marmelat surup delikli hamuru uzerine kapatip hafifce bastiriniz.

Istege gore uzerlerine pudra sekeri serpebilirsiniz. Afiyet olsun.