



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ LİMONLU SIKMA KURABIYE

120 gr Pudra şekeri
180 gr yumuşamış margarin
1 tutam tuz
2 adet limon kabuğu rendesi
1 adet yumurta akı
3 su bardağı un
30 adet çiğ badem

Pudra şekeri ve yumuşamış margarinini bir karıştırma kabında mikserle çırpın. Limon kabuğu rendesi, tuz ve yumurta akını ilave edip 1-2 dakika daha karıştırın. Unu eleyip karışıma ekleyin , çok fazla yoğurmadan 1-2 dakika karıştırın.

Sıkma torbasına en büyük boy yıldız ucu takın. Hamuru torbaya doldurun. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yukarıdan aşağıya 4 cm. uzunluğunda şerit şeklinde sıkın. Şeridin ortasına bir adet badem yerleştirin. Şeritlerin arasında sıkarken boşluk bırakmayı unutmayın.

Önceden ısıtılmış 165 derece fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.

