



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KURABIYE

125 g tereyağı,
75 g şeker,
yarım çubuk vanilyanın içi,
yarım limon kabuğu rendesi,
3 yumurta sarısı,
200 g un,
1 çorba kaşığı krema.

Yumuşak tereyağını, şekerini, vanilyayı ve limon kabuğunu köpürtün. Teker teker 2 yumurta sarısı karıştırın. Süzölmüş unu ilave edin ve hamuru 1-2 saat buzdolabında soğutun. Soğuduktan sonra hamuru unlu zemin üzerinden yarım cm kalınlığında açın ve şekiller kesin. Kurabiyeleri tepsiye dizin. Krema ile yumurta sarısını karıştırıp kurabiyelere sürün. Fırını 200 derecede ısıtın, tepsiyi sürün ve kurabiyeleri yaklaşık 12 dakika pişirin.