LİMONLU KURABİYE

150 Gr Sana Klasik Kase
50 gr tereyağ
1 Çay Fincanı pudra şekeri
1 Çay Bardağı mısır nişastası
1 Çay Bardağı pudra şekeri
1,5 Çay Fincanı un
1 Adet limon kabuğu rendesi
2 Çorba Kaşığı bal
1 Paket vanilya
1 Fiske tuz
1 Adet limon kabuğu rendesi

Hamur karıştırma kabına,vanilya,sana yağı,limon kabuğu rendesi,1 çay bardağı pudra şekeri, unu, nişasta, vanilya ve kabartma tozunu ilave edelim.Kıvama gelene kadar yoğuralım,kıvama gelen hamurdan yumurta boyutunda parçalar koparıp elimizle ortaları çukur bir şekil verelim.Yağlı kağıt serili fırın kabına dizelim.180 dereceli fırında pişmeye bırakalım.Biz bu arada üzeri için hazırlayacağımız sosu hazır edelim. Tereyağını bir kabın içinde eritelim içerisine pudra şekerini,limon kabuğu rendesini ve balı ilave edip karıştıralım. Kurabiyeler pişince servis tabağına alalım,Çukur bıraktığımız yere hazırladığımız sosu yeteri kadar dolduralım.

© lezzetler.com tarif no:84974 • adı:Limonlu Kurabiye • gönderen:yeniay • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:28