



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LİMONLU BADEMLİ KURABIYE

1 su bardağı un
Yarım su bardağı badem unu
Yarım su bardağı pudra şekeri
80 gr sana klasik yağ (oda ısısında yumuşatılmış)
1/2 limon kabuğu rendesi
Üzeri için:
1 adet yumurta akı
3/4 su bardağı file badem
2 yemek kaşığı esmer şeker

Margarini mikser yardımıyla iyice çırpın. Pudra şekeri ekleyip çırpmaya devam edin. Kalan malzemeleri de ekleyip karıştırdıktan sonra yağlı kağıt serili tepsiye elinizle bastırarak yayın. 1 yumurta akını çatalla iyice çırttıktan sonra kurabiye hamurunun üzerine fırça yardımıyla sürün. Esmer şeker ve file badem serpin. Önceden ısıtılmış 165-170 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Sıcaklığı gitmeden hemen dikdörtgen dilim şeklinde kesin. Dinlendirdikten sonra servis yapın.

