



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KURABIYE

1 su bardağı tepelme mısır unu (150 gr)
1,5 çay bardağı un (100 gr)
1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
100 gr Pakmaya Pudra Şekeri
100 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
2 yumurtanın akı
2 limonun rendelenmiş kabuğu
Yarım paket Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası (50 gr)

Mısır ununu, unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, Pakmaya Pudra Şekeri'ni hamur yoğurma kabında harmanlayın.

Oda ısısında yumuşamış tereyağını, yumurta akını ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin.

Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. En son Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası'nı ekleyin. Biraz daha yoğurun.

Kurabiye hamurunu un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane yardımı ile 2 mm kalınlığında açın.

Hamuru kalp şeklindeki kurabiye kalıbı yardımı ile keserek yağlı kağıdın üzerine dizin.

Kurabiye hamurlarını önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.

