



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABIYE

100 g pudra şekeri
2 adet yumurta
150 g Sana
Yarım çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
4 yemek kaşığı limon suyu
1 adet limon kabuğu rendesi
Aldığı kadar un

Derin bir kabın içine yumurtaları, pudra şekerini, karbonatı, limon suyunu, limon kabuğu rendesini, vanilyayı koyunuz.

Unu ve kabartma tozunu eleyerek ilave ediniz.

Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurunuz.

Hamurdan, ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarladıktan sonra Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye diziniz.

Üzerlerine bir bıçak yardımı ile bastırarak çarpı işareti yapınız.

En son olarak üzerlerine toz şeker serpip, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 20-25 dakika üzerleri pembeleşinceye kadar pişiriniz.

[ML® Limonlu Kurabiye için tıklayın](#)