



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABIYE

Malzeme

- 1 paket Sana yağı (250 gr)
- 1 adet küçük limon
- 1 çay bardağı yoğurt (100 gr)
- 1,5 su bardağı şeker (260 gr)
- 1 çay kaşığı karbonat
- 5 su bardağı un (575 gr)
- Üstü İçin:
- 1 adet küçük limon
- 1 tatlı kaşığı pudra şekeri

Hazırlanışı

Fırınınızı 180 °C'ye ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın.

Sana yağın eritin ve ılımaya bırakın.

Limonun kabuğunu rendeleyin. Beyaz kısımlarını soyup attıktan sonra kalan limonu robotta çekerek parçalayın.

Limon az sulu ise küçük yerine orta boy limon kullanabilirsiniz.

Geniş bir kaba limon parçalarını, limon kabuğu rendesini ve erimiş Sana yağın koyup çatalla karıştırın. Yoğurt ve şekeri ekleyerek karıştırın.

Unu ve karbonatı birlikte ekleyerek karışıma ilave edin. Ele yapışmayacak yumuşak bir hamur olana kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, elinizle limon şekli verin(Hamuru önce yuvarlayıp daha sonra kenarları ince ortası kalın oval hale getirerek limon şekli verebilirsiniz.)

Kurabiye hamurlarını yağlanmış tepsiye üç parmak aralıklarla dizin.

Küçük bir kâsede bir adet limon kabuğu rendesi, limon suyu ve pudra şekerini karıştırın ve kurabiye hamurlarının üzerine fırça ile sürün.

Önceden ısıttığınız fırında 25 dakika pişirin. Soğuduktan sonra tepside alarak servis yapın.

Not: Hamuru bir parmak kalınlığında açtıktan sonra oval bir bisküvi kalıbı ile keserek de şekil verebilirsiniz.