



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABIYE

Malzeme:

125 gr Teremyağ

125 gr Bizim Mutfak Pudra Şekeri

2 adet yumurta

1 adet limon

155 gr Bizim Mutfak Un

110 gr mısır unu

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

Üzeri için :

1 çay bardağı renkli granül şeker

Oda sıcaklığında yumuşatılmış teremyağı elenmiş pudraşekeri ile krema kıvamına gelene dek çırpın. Yumurta sarıları ve vanilyayı ekleyin. Limonun kabuğunu rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Limon kabuklarını ve suyunu karışıma ilave edin. Elenmiş un ve mısır ununu ekleyerek yoğurup, buzdolabında yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru merdane ile yarım santim kalınlığında açarak, çiçek şekilli kalıplarla kesin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Renkli şekerleri yayvan bir tabağa alın. Hazırladığınız kurabiye hamurlarının üzerine bir fırça yardımı ile su sürerek renkli şekere batırın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirin.