



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABIYE

Malzeme:

200 gram Bizim Mutfak Margarin

1,5 su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şeker

2 adet yumurta

4 su bardağı Bizim Mutfak Un

Yarım paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

Sosu İçin :

2 adet limon

1 çay bardağı su

1 adet yaprak jelatin

1 çay bardağı Tozşeker

Üzeri için:

Yeteri kadar reçel

Oda ısısında yumuşamış margarin ve pudraşekerini derin bir kaba alıp parmak uçlarınızla ezerek karıştırın. Sırasıyla yumurtaları, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi ve unu ilave edin. Elde ettiğiniz hamuru merdane yardımı ile 1 cm. kalınlığında açın. Açtığınız hamuru kurabiye kalıbı ya da bardakla şekillendirin. Bir kurabiye için 2 adet yuvarlak kesin. Yuvarlaklardan birinin ortasına daha küçük bir yuvarlak obje ile delik açın. Deliksiz hamurun üzerine delikli hamuru yerleştirin. Tüm hamurlarını aynı yöntem ile şekil verin ve tepsiye dizin. Üzerleri hafifçe pembeleşene dek önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Limonlu jöle için jelatini soğuk suda bekletip yumuşamasını sağlayın. Bir kaptaki limon suyu, su ve tozşekerini iyice kaynatın. Hafifçe kıvamı koyulaşınca jelatini sudan çıkartıp bu karışıma ekleyin ve bir süre daha karıştırarak kaynatın. Elde ettiğiniz jöleyi kurabiyelerin üst kısmındaki deliklere doldurun. Jölenin üzerini reçelle süsleyip servis yapın.