



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABIYE

Malzemeler:

60 gram Antepfıstığı
150 gram tereyağı
1 adet limon kabuğu rendesi
3 orba kaşığı limon suyu
150 gram toz şeker
1 paket vanilya
Bir tutam tuz
200 gram un
Bir miktar un
50 gram nişasta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
200 gram pudraşekeri
1 ay kaşığı yeşil gıda boyası

Hazırlanışı:

Fıstığı çok ince kıyın. Tereyağını eritip soğumaya bırakın. Limonu yıkayıp kuruladıktan sonra kabuğunu rendeleyin. Suyunu sıkın. Şekeri 3 orba kaşığı limon suyu, limon kabuğu, vanilya, tuz ve tereyağı ile karıştırın. Un, nişasta kabartma tozu ve fıstığı ilave edin. Hamuru bir folyoya sarıp 3 saat buzdolabında bekletin. Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Düz bir zemini unlayın. Hamuru yarım cm inceliğinde açıp 5 cm çapında daireler çıkarın. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt yayın. Kurabiyeleri tepsiye yerleştirin. Fırında 15 dakika kadar pişirip soğumalarını bekleyin. Pudraşekeri kalan limon suyu işe karıştırın. Karışımından bir miktar ayırın. Kalanına yeşil gıda boyası ekleyin. Kurabiyelerin üzerine yeşil karışımı dökün.