



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABİYE

250 Gr Sana Hamurışı
5 Su Bardağı un
2 Adet limon
1 ay Bardağı yoğurt
1 Tatlı Kaşığı pudra şekeri
1 Su Bardağı şeker
250 gr sanayağı
1 ay Kaşığı karbonat

Sana yağı eritip ılımaya bırakın. Limonun kabuğunu rendeledikten sonra beyaz kısmını soyun ve iini robotta çekin. Geniş bir kaba limon parçalarını, limon kabuğu rendesini ve margarini koyup karıştırın. Şeker ve yoğurdu ekleyerek karıştırmaya devam edin. Unu ve karbonatı eleyerek ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp limon şekli verin yağlanmış tepsiye dizin. Ayrıca küçük bir kasede 1 adet limonun kabuğunun rendesini, suyunu pudra şekeri ile karıştırın. Kurabiyelerin üzerine fırça ile sürün. Önceden ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirin.