LİMONLU KURABİYE

250 Gr Sana Hamurişi
1 Su Bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
2 Su Bardağı şeker
1 Paket kabartma tozu
3 Su Bardağı un
2 Adet limon

Oda sıcaklığında erimiş sana hamur işi yağı bir kaba alın. Limon kabuğunu iri iri rendeleyip margarin ve şekerle karıştırın. Yoğurt, yumurta ve kabartma tozunu ekleyip, unu ilave edin. Orta yumuşaklıkta bir hamur yoğurun. Hamurdan yarım limon büyüklüğünde parçalar koparark yuvarlayın ve hafif yassılaştırıp tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:85472 • adı:Limonlu Kurabiye • gönderen:bekçi • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:14