



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU MAHLEPLİ KURABIYE

<https://www.droetker.com.tr>

2 yumurta sarısı
125 g eritilmiş margarin
0,5 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı mahlep
2,5 - 3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
2 yumurta akı
Susam

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Yumurta sarılarını margarin, sıvı yağ, yoğurt, limon suyu, tuz ve mahlep ile karıştırın. Üzerine un ve hamur kabartma tozu ekleyip iyice yoğurun. 0,5 cm kalınlığında açın ve değişik şekildeki kalıplarla kesin. Tepsiyeye sıralayıp, üzerlerine yumurta akı sürün ve susam serpin pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

