



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MISIR UNLU KURABIYE

1.5 su bardağı mısır unu
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı un
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
2 adet limon kabuğu rendesi
125 gr margarin
1/2 adet limon suyu

Karıştırma kabına unu,pudra şekerini,kabartma tozunu koyup karıştırın.Ortasını havuz şeklinde açıp, eritilmiş margarin, yumurta sarısı,limon suyu ve bir limon kabuğu rendesini koyup karıştırın. Margarin sıcak olmayacak,eğer hamur katı olursa yumurta akını biraz yedirip hamuru yumuşatabilirsiniz. Daha sonra hamuru merdaneyle açın. Hamuru kesip ayırın.Yumurta beyazından sürüp limon kabuğunu serpip 180 derecede pişirin.