



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KURABIYE

www.miele.com.tr

150 gr. Tereyağ, yumuşak

140 gr. Şeker

1/2 yumurta

1 limon kabuğu rendesi

180 gr. Un

Üstüne sürmek için:

Kalan yumurta

Tereyağı ve şekeri krema halini alıncaya kadar çırpın. Yumurtanın sarısını çırpın, yarısını şekerli yağlı karışıma katın. Un ve limon kabuğu ilave ederek karıştırın.

Hamurun yaklaşık 2/3'sini cam kaseye yayın. Kalan yumurta sarısını üstüne sürün ve altın sarısı renginde fırında pişirin.

Hemen karelere kesin (hamur dağılıbilir)