



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĐLI KURABIYE

125 g tereyađı,
75 g řeker,
yarım çubuk vanilyanın içi,
yarım limon kabuđu rendesi,
3 yumurta sarısı,
200 g un,
1 orba kaşığı krema.

Yumuřak tereyağını, şekeri, vanilyayı ve limon kabuğunu köpürtün. Teker teker 2 yumurta sarısı karıştırın. Szlmř unu ilave edin ve hamuru 1-2 saat buzdolabında soğutun. Sođuduktan sonra hamuru unlu zemin üzerinden yarım cm kalınlığında açın ve şekiller kesin. Kurabiyeleri tepsiye dizin. Krema ile yumurta sarısını karıştırıp kurabiyelere sürün. Fırını 200 derecede ısıtın, tepsiyi sürün ve kurabiyeleri yaklaşık 12 dakika pişirin.