



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KURABIYE

Yarım paket tereyağı
2 adet yumurta (1 tanesinin beyazı ayrılacak)
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet limon kabuğu rendesi
1 paket vanilin
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı (250-300 gr) un
Üzeri için:
10 adet kıyılmış fındık

Elenmiş unun içersine tereyağı ekleyin. Sonra içersine şeker, vanilin, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi, bir tüm yumurta ve bir yumurtanın sarısını ekleyin ve yoğurun. Hamurunuzun kulak memesi kıvamında olmasına dikkat edin. Gerekirse biraz daha un ilave edebilirsiniz. Hamuru buzdolabında 10-15 dakika dinlendirin. Bu sırada ayırdığınız yumurta akını bir çatal ile çırpın. Hamurunuzu dolaptan çıkarıp şekillendirin. Şekillendirdiğiniz kurabiyeğinizin üst yüzeyini önce yumurta akına sonra kıyılmış fındığa bulayın. Kurabiyelerinizi tereyağı ileyağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında kurabiyelerinizi 15 dakika pişirin.