



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNE KURABİYESİ

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

2 adet yumurta (1 yumurta sarısı ayrılacak)
2 yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
4 su bardağı un
2 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilin
1 adet limon kabuğu rendesi

Oda sıcaklığındaki tereyağını ve pudra şekerini elinizle yoğurarak güzelce karıştırın. Sonrasında 1 yumurtanın tamamını, diğerinin ise sadece beyazını karışıma ilave edin. Sarısını bir kenara ayırın. Ardından kalan tüm malzemeleri de ekleyin ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurmaya devam edin.

Hamur istediğiniz kıvama geldiğinde, bir fırın tepsisinin içine yağlı kağıt serin ve hamurdan ceviz büyüklüğünden parçalar kopartın, elinizle yuvarlayıp, hafif bastırarak tepsiye yerleştirin.

Bu şekilde tüm hamuru şekillendirip, tepsiye dizin.

Ardından kenara ayırdığınız yumurta sarısını bir fırça yardımıyla kurabiyelerinizin üzerilerine teker teker sürün.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirin ve ılıklaşınca servis edin.

Not: Hamurun kıvamlı ve kulak memesi yumuşaklığında olabilmesi için, kullanacağınız tereyağının oda ısısında olması ve tüm malzemeler birbirine karışana dek güzelce yoğurmanız çok önemli. Hamurun içine limon kabuğu rendesi yerine portakal kabuğu rendesi de koyabilirsiniz, damak tadınıza göre ceviz ya da kuru üzüm de ilave edebilirsiniz. Hamuru yoğurmayı bitirdiğinizde ele yapışmayan bir hamur olması önemli, durum göre un ilavesi yapabilirsiniz.

