



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY IŞIĞI KURABİYESİ

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 adet ince rendelenmiş limon kabuğu
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Susam

Yumuşak margarin, yumurta sarısı, pudra şekeri ve limon kabuğu rendesi mikserle çırpılır. Kabartma tozu ve un eklenir. Ele yapışmayınca hamur olmuş demektir. Ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, ortasına serçe parmakla delik açılır. Kurabiyeler önce yumurta beyazına, sonra susama batırılır. Tepsiye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.
