



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY KURABIYESİ

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

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un

1 tutam Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 - 1,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta akı

1 limon kabuğu rendesi

150 g yumuşak margarin veya tereyağı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı süt

Glazür:

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

2 - 3 yemek kaşığı su

Süslemek için:

90 g kırılmış antepfıstığı

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Toz şeker, şekerli vanilin, yumurta akı, limon kabuğu rendesi, margarin veya tereyağını ekleyip iyice yoğurun. 2-3 mm kalınlığında açıp ay şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin. Fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine süt ile çırpılmış yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkartıp pişirme kağıdıyla birlikte tepsiden çıkartın. Soğutup kurabiyeleri kağıttan ayırın ve servis tabağına alın.

Pudra şekerini su ile iyice karıştırın. Kurabiyelerin üzerine ince yayın ve antepfıstığı serpin.

