



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BERGAMUTLU KURABIYE

150 gram toz şeker
150 gram un
125 gram margarin
2 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Yeterince bergamut kabuğu

Yumurta, toz şeker, vanilya, rendelenmiş bergamut kabuğu ve bir tutam tuzu porselen ya da cam bir kasede köpüklü bir krema elde edene kadar çırpın. Unu kabartma tozu ile elekten geçirip karışıma ekleyin. Daha sonra yumuşatılmış margarini ekleyip tekrar karıştırın.

Yağladığınız deniz kabuğu şeklindeki mini kek kalıplarına karışımdan yarım çorba kaşığı aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 7-8 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

