



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇATLAK KURABIYE

2 adet yumurta  
1,5 çay bardağı toz şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 limon suyu  
1 adet limon kabuğu rendesi  
Aldığı kadar un  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Çatlak kurabiye tarifine yumurta ile şekeri güzelce çekerek başlayın. Köpürünce sıvıya limon suyu ve limon kabuğu rendesini de ekleyip karıştırmaya devam edin. Elenmiş unu, vanilya ve kabartma tozunu karıştırıp ortasını açın. Karıştırdığınız şeker yumurta karışımını ekleyip karıştırıp yoğurun. Kulak memesi kıvamına gelen hamurundan küçük yuvarlak yaparak sıra sıra dizin. Önceden ısıtılmış 108 derecelik fırında üzerleri çatlayıp içi pişene dek pişirin. Soğuyunca üzerine pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.

