



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DEV KURABIYE

1 su bardağı şeker
1 çay bardağı yoğurt
3 çorba kaşığı tereyağı
1 limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı karbonat
2 çorba kaşığı limon suyu
1 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
Üzeri için:
4 çorba kaşığı şeker

Derin bir kaba 1 su bardağı şekerini, yoğurdu, tereyağını, rendelenmiş limon kabuğunu koyun. Karbonatın üzerine limon suyu döküp köpürtün, karışıma ilave edin.

Tüm malzemeleri ekleyip yumuşak bir hamur yapın. 2 ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlak ucu sivri kurabiyeler yapın. Tepsiyeye dizin, üzerine şeker serpin. 180 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkan kurabiyelerin üzerine sıcakken de şeker serpin. Soğuyunca ikram edin.