



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOĞUM GÜNÜ KURABİYESİ

120 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı margarin
240 gr (2 su bardağı) un (elenmiş)
180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker
2 yumurtanın sarısı
2 limonun kabuğu (rendelenmiş).

Bir tatlı kaşığı yağla iki fırın tepsisini yağlayıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede un ve şekeri karıştırıp geri kalan yağı katarak bıçakla ufak ufak kesiniz. Parmaklarınızla yağ, un ve şekerle, ekmek içi görünümü alana kadar yediriniz.

Yumurta sarısı ve limon rendesini un karışımına ekleyip bıçakla karıştırınız. Ellerinizle karışımı yoğurup, pürüzsüz bir hamur yaptıktan sonra, üstünü örterek buzdolabında 30 dakika bekletiniz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (170 °C) ısıtınız.

Hamuru buzdolabından çıkarıp küçük parçalara bölünüz; iki avucunuzun içinde döndürerek 2,5 cm'lik toplar yapınız. Hamur toplarını tepsilere dizip, her topu çatalın uç tarafıyla yavaşça bastırarak yassılaştırınız.

Tepsileri ılık fırına sürüp kurabiyeleri 15 dakika, kenarları pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Tepsileri fırından çıkarıp 5 dakika ılınmaya bıraktıktan sonra, kurabiyeleri bir tabağa alıp soğutunuz.

Soğuyan kurabiyeleri servis ediniz yada hava geçirmez bir kavanozda saklayınız.