



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELTİ SEVER KURABIYE

3 orba kaşığı kahvaltılık tereyağı
1 su bardaęı toz řeker
2 orba kaşığı kakao
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 paket kabartma tozu
Alabildięince un
Üzeri için:
Hindistancevizi

Evvela 2 adet yumurta ve 1 adet yumurtanın sarısı çukur bir kaba kırılır. Üzerine toz şeker konur. Mikserle 3 dakika çırpılır. Sonra yumuşak tereyağı katılır. Tereyağı tamamen dağılana kadar çırpılır. Üzerine kakao, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi eklenir. Elle un eklenerek toplanana dek yoğrulur. Hamurdan yarım limon kadar parçalar koparılır. Önce ayrılan yumurta akına batırılır sonra hindistancevizine bulanır. Kurabiyeler fırın tepsisine dizilir. 180 derece fırında atlayana kadar pişirilir.