



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FLORANSA USULÜ KURABIYE

40 adet için malzeme

Hamur:

75 g tereyağı veya margarin,

50 g şeker,

200 g un,

1 küçük yumurta,

yarım limon kabuğu rendesi,

1 tutam tuz.

Üst:

2'şer çorba kaşığı limon ve portakal kabuğu şekerlemesi,

75 g şeker,

75 g tereyağı,

1 çorba kaşığı bal,

3 çorba kaşığı krema,

1 tutam tuz,

limon kabuğu rendesi,

100 g dilimlenmiş badem.

Garnitür:

Arzuya göre 150 g bitter, sütlü ya da beyaz pasta çikolatası.

Hamur: Malzemeleri yoğurun. Hamuru naylon folyoya sarın ve 30 dakika buzdolabına kaldırın. Soğuduktan sonra incecik açın ve kağıtlanmış bir tepsiye koyun. Fırını 180 derecede ısıtın, kurabiyeleri 5-7 dakika pişirin, fırından çıkarın ve yaklaşık 10 dakika soğumaya bırakın.

Üst: Limon ve portakal şekerlemesini kıyın. Tereyağı, şeker, bal, krema, tuz ve limon kabuğunu kaynatın, elde ettiğiniz karışım altın renginde olmalı. Bademleri ve şekerlemeyi karıştırın. Geniş ve yağlı bir bıçak ile üstündeki karışımı yayın. Tekrar fırına koyun ve 10 dakika pişirin. Kurabiyeyi tepsideen kaldırıp 3 dakika soğumasını bekleyin. Keskin bıçak ile kareler kesin. Çikolatayı eritin, kurabiyeleri batırın ve kurumaya bırakın.

[ML® Marlon Kurabiyesi için tıklayın](#)