



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GATOUX DE MİLAN (İSVİÇRE)

Bu tarif İsvicre - Basel şehrin den ve Milano kurabiyesi adında yapılıyor.

1/2 yemek kasigi Limon kabugu rendesi

Bir tutam Tuz

250 gr. Tereyağı

4 Yumurta

250 gr. Seker

2 yumurta sarisi, cirpilmis, üstüne sürmek için

Yumurta ve seker beyazlanincaya kadar cirpilacak, eritilmis ilk tereyağı, tuz ve elenmis un ilave edilecek, limon kabugu rendesi de eklenip karistirilacak. 1 saat, soguk bir yerde dinlendirin.

Hamuru 3 mm. kalinaliginda acin ve cesitli sekillerde kesin, tereyağlanmis firin tepsisine dizin, 2 kere, cirpilmis yumurta sarisinden firca ile üzerlerine sürün ve önceden isitilmis 160 derece firinda, 20 dakika kadar pisirin.

Not: kurabiye hamurundan cesitli sekillerde cikartilmak için aliminyumdan formlar bulunuyor, bizde bulunuyormu bilmiyorum, eger yoksa, bicakla istediginiz sekilde de kesebilirsiniz.