



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ ŞEKERLİ KURABIYE

www.schaer.com

250 g Schär mix Pâtisserie

125 g şeker

125 g margarin

1 paket şekerli vanilya

1 yumurta

Limon kabuğu rendesi

Unu bir kaba koyun ve ortasına şeker, limon kabuğu rendesi, yumurta, margarin ve vanilyayı ekleyin. İyice karıştırın, bir top haline getirin ve yarım saat buzdolabında bekletin. Hamuru, iki kat pişirme kağıdı arasında oklavayla 5 mm kalınlığında açın. İstediğiniz şekilde kesin. Bisküvileri, aralarında yeterli boşluk olacak şekilde pişirme tepsisine yerleştirin. Hafifçe renk değiştirene kadar, yaklaşık 10 dakika önceden ısıtılmış fırında pişirin.

Not: Bu tarif, kek tabanları için de kullanılabilir.

