



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GURUR KURABİYESİ

2 adet yumurta
1 paket tereyağı
1 adet limon kabuğu rendesi
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı karbonat
2 su bardağı mısır nişastası
Alabildiği kadar un

Yoğurma kabına yumurta, şeker, limon kabuğu rendesi ve yumuşak tereyağı konur. Mikserle bir kaç dakika çırpılır. Nişasta ve karbonat katılır. Yoğurmaya başlanır. Kıvam tutana kadar azar azar un ilave edilir. Elde edilen hamurdan minik ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Kurabiyeler tepsiye dizilir. 190 derece fırında yaklaşık 15 dakika pişirilir.