



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARİKA KURABİYE

4 orba kaşığı tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 limon
2 yumurta sarısı
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için eritilmiş ikolata

Derin bir kabın içinde unu, pudra şekerini ve tereyağını kum gibi oluncaya dek karıştırın. Üzerine limon kabuğu rendesini ve suyunu ilave edin. Yumurta sarısı kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Unlanmış zeminde hamuru açın ve kurabiye kesme kalıplarıyla kesip tepsiye yerleştirin. 180 derecedeki fırında 15 dakika kadar renkleri koyulaşmadan pişirip çıkartın. Soğumaya bırakın. Üzerlerine erimiş çikolata döküp iki kat yapın ve tekrar çikolata gezdirip soğutun.