



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYAT KURABİYESİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 yumurta
1 fincan toz řeker
125 gram margarin
1 fincan sıvı yağ
1 limon suyu veya limon esansı
1 ay kaşığı tuz
1 kabartma tozu
1 ay bardağı susam
Aldığı kadar un

Yumurtanın beyazını ayırın. Yumuřak tereyağı, toz şeker, yarım limonun suyu, sıvı yağ, tuz, kabartma tozu, yumurta sarısı ve un ile açılma kıvamında bir hamur yapın. Hamuru merdane ile yarım santimetre kalınlığında açıp istediğiniz bir kalıpla şekillendirin.

Yumurta akına kalan yarım limonun suyunu veya 1 tatlı kaşığı limon esansını ilave ederek karıştırın.

şekillendirdiğiniz hamuru önce limonlu yumurta akına, sonra susama batırıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirin.

180 derece ısınmış fırında 18-20 dakika pişirin. Kurabiyelerin kırılmaması için tepsiden soğuduktan sonra alın, servis yapın.

