KALBİM KURABİYE

250 gr tereyağı ya da margarin
1 adet limon kabuğu
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
3,5 su bardağı un

Tereyağını veya margarini mikser ile çırparak krema kıvamına getirin. Yumurtayı, vanilyayı, limon kabuğu rendesini ve pudra şekerini de ekleyip çırpmaya devam edin.
Daha sonra elediğiniz ununuzu elinizle bu karışıma yedirerek yoğurmaya başlayın. Unu azar azar ekleyin. Ele yapışmayan, toparlanan bir hamur elde edin.
Hamuru istenilen kıvama geldiğinde bir streç film ile sarıp, buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda hamurunuzu merdane ile yağlı kağıt üzerinde veya tezgahı hafif unlayarak yarım santimetre kalınlığında açın.
Dilediğiniz kalıpla parçalar kesip, bir spatula yardımı ile yağlı kağıt serili tepsinize alın.
Önceden 180 dereceye ısıttığınız fırına verip 20 dakika kadar fazla karartmadan pişirin.

© lezzetler.com tarif no:94724 • adı:Kalbim Kurabiye • gönderen:mesir • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:46