



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIRDAK KURABIYE

1 paket margarin
7 çorba kaşığı pudra şekeri
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı susam

Yumuşak margarin, pudra şekeri, 1 adet yumurta ve 1 adet yumurta sarısı parmak uçlarıyla karıştırılır. Limon kabuğu rendesi, kabartma tozu ve toplanana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır. Kurabiyeler önce ayrılan yumurta beyazına batırılır, sonra şeker ve susam karışımına bulanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.
