



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KURABIYE

1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı eritiliş margarin
1 ay bardağı yoğurt
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1,5 çay bardağı toz şeker
Aldığı kadar un

Sıvıyağ, yumurta sarısı, margarin ve yoğurdu derin bir kaptan karıştırm. 1 çorba kaşığı toz şekerini ayırıp kalanı limon kabuğu rendesi ile birlikte karışıma ekleyin. Aldığı kadar un ve kabartma tozunu ekleyip kulak memsi kıvamında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Fırın tepsisini yağlayın. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın ve tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta akı sürüp toz şeker serpin. Önceden ısıtmış 170 dereceye ayarlı fırında 40 dk. pişirin. Soğuyunca servis yapın.

[ML® Vida için tıklayın](#)