



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖPÜK KURABİYESİ

Kullanılacak malzeme:

3 kahve fincanı un,
5 kahve fincanı tozşeker,
1 çorba kaşığı pudraşeker,
6 yumurta,
1 paket vanilya,
1 limon,
1 tatlı kaşığı tereyağı.

Yapılışı:

6 yumurta porselen veya cam bir kâseye konur. Başka bir kâseye de yumurta sarıları alınır. Yumurta sarılan ile tozşeker iyice çırpılır. Çırpıma ara vermeden, elenmiş un azar azar katılarak kaşıma iyice yedirilir. Yumurta aklan ile bir tutam tuz çırpılarak köpük haline getirilir; unlu yumurta kaşımına, kaşık kaşık dökülüp yavaş yavaş kaşırtılarak yedirilir. Kaşırtmaya ara vermeden rendelenmiş limon kabuğu ile vanilya ilave edilir ve kaşım 1,5 cm çapında düz ağızlı sıkma torbasına veya pasta enjektörüne konur. Fırın tepsisine yağlı kâğıt serilir. Sıkma torbasıyla yağlı kâğıdın üzerine 7 cm uzunluğunda ve ortası biraz dar hamurlar sıkılır. Aralarında mesafe bırakılarak tepsiye sıkılan hamurlar 175°C ısıtılmış fırında 10-15 dakika kadar pişirilir. Kurabiyeler pişince tepsi fırından çıkarılır, soğumaya bırakılır. Kurabiyeler ılınınca, bıçakla, parçalanmadan kâğıttan ayrılarak alınır. Üzerine pudraşeker serpilir. İyice soğuduktan sonra servis yapılır.