



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREM PEYNİRLİ SANDVIÇ KURABIYE

1/2 su bardağı margarin  
1/3 su bardağı şeker  
1/2 su bardağı pudra şekeri  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi  
1 tatlı kaşığı limon özü  
3 yemek kaşığı mısır nişastası  
alabildiği kadar un  
225 gr. krem peynir  
1/2 su bardağı margarin  
1 su bardağı pudra şekeri  
1/2 tatlı kaşığı limon özü

Margarini, şekeri ve pudra şekerini mikser ile çırpın.

Yumurtaı ekleyip karıştırın ve ardından sarısını ekleyip tekrar karıştırın.

Limon özü ve limon kabuğu rendesini ilave edip karıştırın. Mısır nişastası ve unu birlikte karıştırıp yumurtalı karışıma ekleyip karıştırın.

Krema sıkacağı torbasına harcı alıp yıldız uç takarak dairesel şekilde dışdan içeriye doğru sıkın.

175 derecede 10-12 dakika kadar pişirin.

Krem peynirli dolgu için, krem peynir ile sana yağını çırpın. Pudra şekerini ve limon özünü ekleyin karıştırın.

Kurabiyenin içine 1 tatlı kaşığı kadar krem peynirli karışımdan sürüp diğer kurabiye ile sandviç yapıp servis edin.