



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONATALI YUMUŞAK KURABIYE

- 1 su bardağı margarin
- 1 su bardağı şeker
- 2 adet yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/3 su bardağı çözölmüş limonata konsantresi
- 4 yemek kaşığı şeker
- 1/2 su bardağı çözölmüş limonata konsantresi

Geniş bir kapta yağı ve şekeri iyice çırpın. Yumurtayı birer birer karıştırın. Un ve kabartma tozunu karıştırın. 1/3 bardak limonata konsantresini azar azar kremalı karışıma ekleyin, unlu karışımı ekleyip iyice çırpın. Yağlı kağıt serili tepsiye 1 kaşık kurabiye hamurundan bırakın. Önceden ısıtılmış fırında 8 dakika 200 derecede pişirin. Soğuduktan sonra, 1/2 bardak limonata konsanteri fırça ile sürün.

