



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU AŞK KURABİYESİ

3,5 yemek kaşığı margarin
2 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı limon suyu
1 su bardağı un
Süslemek için:
2 paket krem şanti
1 bardak süt
1 adet limon kabuğu rendesi
Bir miktar zencefil tohumu

Margarin, şeker ve limonun kabuğunu şeker eriyinceye kadar iyice karıştırın. Daha sonra içine limon suyunu ekleyerek tekrar karıştırın. 1 su bardağı unu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin. İstedığınız şekli vererek 160 derecede üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. 2 paket kremşantiye bir bardak soğuk sütü ekleyin ve mikserle çirpin. Kremşanti yoğun kıvama gelince bir adet limon kabuğu rendesini kremşantiye ilave edin ve karıştırın. Karışımı kurabiyelerinizin üzerine sürün. Zencefil tohumlarını üzerine serpiştirin.