



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU BALIK KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
2 Bardak şeker
1 Paket kabartma tozu
1 Adet limon kabuğu
1 Paket vanilya
4 Bardak un

Geniş bir kabın içine un ve kabartma tozunu eleyin ortasını havuz şeklinde açın. İçine sana margarin, şeker, yumurta, vanilya ve limon kabuğu rendesini ilave edip yumuşak bir hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. 10-15 dk dinlendirdikten sonra temiz bir tezgâhta hamuru açın ve balık kalıplarınızla şekiller çıkartın. Yağlanmış fırın tepsinize dizin ve 170 derecede ısıtılmış fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Ilık olarak servis yapın.



Fotoğraf "im" tarafından gönderildi. 01.09.2016