



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ÇATLAK KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 adet limonun suyu
- 2 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı tozşeker
- 1/2 çay bardağı sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı pudraşeker

Kurabiye hamuru için un hariç tüm malzemeyi geniş bir kaba alıp karıştırın. Malzemeler karıştıktan sonra unu azar azar ekleyerek yoğurmaya devam edin. Neredeyse elinize yapışacak kıvamda yumuşak bir hamur elde ettiğinizde streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yuvarlak şekil verdikten sonra geniş bir alana döktüğünüz pudraşekerine bulayın ve pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirip servis yapın.

