



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ÇATLAK KURABIYE

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

1,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 yumurta
3 yemek kaşığı limon suyu
100 g oda sıcaklığında tereyağı
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
18 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı
1 limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon
Kaplama:
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Ayrı bir çırpma kabına pudra şekeri ve yumurtayı alıp mikserin yüksek devrinde 1 dakika çırpın. Üzerine limon suyu, tereyağı, şekerli vanilin, sarı jel renklendirici, limon kabuğu rendesi ve limon aromasını ilave edip 2 dakika daha çırpın. Üzerine un karışımını ekleyip kaşık ile hamur haline gelinceye kadar yavaşça karıştırın. Üzerini streç film ile kapatıp buzdolabında 2 saat bekletin. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Pudra şekerini eleyip bir kaseye alın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın, daha sonra kasedeki pudra şekerine bulayın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarıp pişirme kağıdı ile birlikte tepside alın ve soğumaya bırakın. Soğuyunca pişirme kağıdından ayırıp servis tabağına alın.

