



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU HAŞHAŞLI KURABIYE

1 yumurta  
2,5 bardak un  
175 gram tereyağı (oda sıcaklığında)  
1 bardak toz şeker  
2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi  
2 çay kaşığı limon suyu  
1,5 çorba kaşığı haşhaş  
1,5 paket vanilin  
1 paket kabartma tozu  
Yarım çay kaşığı tuz

Tereyağını krema kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Karıştırmanın kolay olması için tereyağının oda sıcaklığında olmasına dikkat edin.

İstenilen kıvama ulaştıktan sonra şeker ekleyin ve şeker eriyinceye kadar çırpmaya devam edin.

Yumurtaları da ekleyip birkaç dakika daha çırpın.

Artık mikseri kapatabilirsiniz. Limon kabuğu rendesi, limon suyu ve haşhaşları ilave ederek bir spatula yardımıyla karıştırın.

En son vanilya ve kabartma tozunu da ekleyip karıştırdıktan sonra azar azar un ilave edin.

Ele yapışmayan bir kıvama gelinceye kadar hamuru yoğurun.

Hamuru streç bir filmle sarın ve bir saat buz dolabında bekletin.

1 saatin sonunda donan hamuru küçük yuvarlaklar şeklinde kesin.

Kestiğiniz kurabiyeleri yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine alın ve 180 derece fırında yaklaşık 13 dakika pişirin. - Etrafı fırından kızarıncaya alabilirsiniz.

Soğuduğunda tüketebilirsiniz.

