LİMONLU KALP KURABİYE

Yarım paket margarin
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
Yarım limon suyu
Yarım limon kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 su bardağı un
Bulamak için:
Toz şeker

İlk olarak geniş bir kabın içerisine un hariç tüm malzemelerimizi alıp iyice karıştırıyoruz.
Sonra yavaş yavaş unumuzu katıyoruz ve yoğurmaya başlıyoruz.
Hamurumuz istenilen kıvama geldikten sonra streç filme sarıp 10-15 dk kadar buzlukta bekletiyoruz.
Çıkardıktan sonra hamurumuzu 1 cm kalınlığında açıyoruz ve kalp şeklini veriyoruz.
Hepsine şekil verdikten sonra tüz bir tabağın içerisine toz şeker koyup tüm kurabiyeleri ona bandırıyoruz.
Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsimize hepsini diziyoruz.
Önceden ısıtılmış 170 derecede 25 dk pişiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:133129 • adı:Limonlu Kalp Kurabiye • gönderen:lalifer • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:43