



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KALP KURABIYE

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

Hamur:

- 1 su bardağı Dr. Oetker Glutensiz Pirinç Unu
- 1 su bardağı Dr. Oetker Glutensiz Mısır Nişastası
- 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu (gluten içermez)
- 100 g yumuşak margarin
- 1 yumurta sarısı
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 limon kabuğu rendesi

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Pirinç unu, mısır nişastası, pudra şekeri ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve kaşık ile karıştırın. Üzerine margarin, yumurta sarısı, şekerli vanilin, limon suyu ve limon kabuğu rendesini ekleyip yoğurun.

Hamuru hafif mısır nişastası serpilmiş tezgaha alın. Merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın ve 5 cm çapında kalp şeklinde kurabiye kalıbı ile kesin. Kestiğiniz hamurları fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

